9 2010
SETTEMBRE

by Me@Home

Vita in Campagna

Il proverbio
"Settembre amico, apre mandorla e fico".

ALLEGATO A QUESTO NUMERO:

- I LAVORI DI SETTEMBRE E OTTOBRE

www.vitaincampagna.it

Poste Italiane s.p.a. - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB Verona - Contiene I.P. e I.R.

SETTEMBRE 2010 - N. 9 - ANNO XXVIII - ISSN 1120-3005 - MENSILE - VITA IN CAMPAGNA - CASELLA POSTALE 467 - 37100 VERONA - UNA COPIA € 4,00

Gentili lettrici e lettori,

settembre, l'ultimo dei mesi estivi (il **22 inizia l'autunno**), è ricco di fiere e manifestazioni in tutto il nostro Paese (vedi pag. 86). Ma qui vorremmo segnalarvi un evento che supera i confini nazionali e continentali e che ha come tema la salvaguardia della Terra: si tratta di «Clean Up the World», il più grande appuntamento di volontariato ambientale del mondo, che si tiene il **24, 25 e 26 settembre**. L'edizione italiana porta il nome di «**Puliamo il mondo**» e grazie all'azione di volontari (all'edizione del 2009 hanno aderito 1.700 Comuni e circa 700.000 volontari) vede organizzate in tutta Italia iniziative per pulire piazze, boschi e spiagge da rifiuti di vario genere. Per informazioni visitate il sito Internet www.puliamoilmondo.it

A metà giugno i governanti di 11 Paesi africani (Burkina Faso, Ciad, Gibuti, Eritrea, Etiopia, Mali, Mauritania, Niger, Nigeria, Senegal e Sudan) si sono riuniti per dare seguito al progetto della **«Grande muraglia verde» contro l'avanzare del deserto** (Sahara) che prevede la riforestazione di una zona lunga oltre 7.000 km, e larga 15 km, che va da Dakar (Senegal), sull'Oceano Atlantico, a Gibuti, sul Golfo di Aden.

La «Grande muraglia verde» dell'Africa (indicata in verde) avrà lo scopo di fermare l'avanzata a sud del Sahara

Chianina, Romagnola, Marchigiana, Podolica e Maremmana sono i nomi di cinque razze «storiche» italiane di bovini che, dopo aver rischiato fino al 2000 l'estinzione, hanno visto **negli ultimi dieci anni un aumento del 39% degli esemplari allevati**. Attualmente sono 147.000 gli animali delle razze citate iscritti nel libro genealogico: il gruppo più numeroso è quello della Chianina con 46.553 capi. Un buon risultato evidenziato dalla Coldiretti nell'anno internazionale della biodiversità.

Ha compiuto un anno il sito Internet **www.sapermangiare.mobi** realizzato per i consumatori dall'Inran, Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione. Esso propone numerosi servizi per rispondere ai dubbi e alle curiosità sull'alimentazione, tabelle di composizione degli alimenti e tanto altro ancora. Consultatelo.

L'11 o il 12 settembre vi consigliamo di visitare **Demogarden**, una manifestazione che si tiene al **Parco esposizioni Novegro a Linate (Milano)**, dove potete vedere da vicino e al lavoro le macchine e le attrezzature per il giardinaggio (vedi pag. 87).

Giorgio Vincenzi

Il mensile di agricoltura part-time con la maggior diffusione pagata in Italia (certificazione ADS)

Fondato da Alberto Rizzotti

Direttore Responsabile: Giorgio Vincenzi
Redazione: Giuseppe Cipriani, Silvio Caltran, Alberto Locatelli
Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona - Tel. 045 8057511
Fax 045 8009240 - E-mail: vitaincampagna@vitaincampagna.it
Internet: www.vitaincampagna.it
Editore: Edizioni L'Informatore Agrario srl
Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona
Presidente: Elena Rizzotti
Presidente onorario: Alberto Rizzotti
Amministratore delegato: Giuseppe Reali
Direttore commerciale: Luciano Grilli
Pubblicità: Tel. 045 8057523 - Fax 045 8009378
E-mail: pubblicita@vitaincampagna.it
Stampa: Mediagraf spa - Noventa Padovana (Padova)

Registrazione Tribunale Verona n. 552 del 3-11-1982. ISSN 1120-3005 - Poste Italiane s.p.a. - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB Verona - Contiene I.P. e I.R.

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 6661 dell'1/12/2009

Unione Stampa Periodica Italiana

La tiratura del presente numero è stata di 116.850 copie

Servizio abbonamenti:
C.P. 467 - 37100 Verona - Tel. 045 8009480 - Fax 045 8012980
Internet: www.vitaincampagna.it/faq
Quote di abbonamento 2010 per l'Italia: Vita in Campagna euro 40,00 (11 numeri + 11 supplementi) • Vita in Campagna + supplemento La Casa euro 45,00 (11 numeri + 15 supplementi).
Quote di abbonamento 2010 per l'estero (Europa via normale): Vita in Campagna euro 64,00 (11 numeri + 11 supplementi) • Vita in Campagna + supplemento La Casa euro 74,00 (11 numeri + 15 supplementi).
Sono previste speciali quote di abbonamento per studenti di ogni ordine e grado (per informazioni rivolgersi al Servizio Abbonamenti).
Una copia (numero + supplemento): euro 4,00. **Copia arretrata:** euro 8,00 cadauna (per gli abbonati euro 6,00). **Solo numero o solo supplemento:** euro 3,00. **Una guida illustrata:** euro 3,00.
Aggiungere un contributo di euro 2,60 per spese postali, indipendentemente dal numero di copie ordinate.
Modalità di pagamento: • conto corrente postale n. 11024379 intestato a Vita in Campagna - C.P. 467 - 37100 Verona • assegno non trasferibile intestato a Edizioni L'Informatore Agrario - Verona • carta di credito: Visa - Eurocard/Mastercard - American Express
L'ordine di abbonamento o di copie può essere fatto anche per telefono o fax rivolgendosi direttamente al Servizio Abbonamenti.

Agli abbonati: informativa art. 13 Dlgs 30/6/2003 n. 196.
I dati personali da Lei forniti verranno trattati da Edizioni L'Informatore Agrario srl, con sede in Verona, via Bencivenga/Biondani, 16, sia manualmente che con strumenti informatici per gestire il rapporto di abbonamento nonché per informarLa circa iniziative di carattere editoriale e promozionale che riteniamo possano interessarLa. Lei potrà rivolgersi ai sottoscritti per far valere i diritti previsti dall'art. 7 Dlgs 30/6/2003 n. 196.
Titolare del trattamento: Edizioni L'Informatore Agrario srl
Responsabile del trattamento: dott. Giuseppe Reali

Vita in Campagna non è in edicola. Viene inviata solo su abbonamento

Foto: Fattoria del Toce

Passione conigli! Tutte le razze italiane in un allevamento sul Lago Maggiore (pag. 59).

Sommario del n. 9/2010

in un unico abbonamento un grande mensile con all'interno i mensili specializzati

Ambiente - Natura

Turismo rurale

Medicina - Alimentazione

Leggi - Tributi - Finanziamenti

Servizi e vantaggi per gli abbonati con la «Carta Verde» ed i coupon

Servizi proposti nel presente numero

Piante erbacee da fiore. Sconto del 5-15% sull'acquisto di piantine (pag. 18).
Aglio. Sconto del 5% sull'acquisto di bulbilli (pag. 22).
Crescione comune. Sconto del 5% sull'acquisto di semi (pag. 25).
Ribes e uva spina. Sconto del 5-10% sull'acquisto di piante (pag. 32).
Fiere ad ingresso gratuito o scontato. «Demogarden» (Linate-Milano), «Fiera di Sant'Alessandro» (Bergamo), «Fiera Millenaria» (Gonzaga-Mantova), «Orticolario» (Cernobbio-Como), «Murabilia-Mura in fiore» (Lucca), «Mostra nazionale del cavallo» (Città di Castello-Perugia) (pag. 86).

Servizi proposti in altri numeri tuttora in vigore

Cipollotto. Sconto 5% acquisto semi (n. 1/2010, pag. 28).
Essiccatori. Sconto 10% sull'acquisto (n. 7-8/2010, pag. 62).
Indivia riccia da taglio. Sconto 5% acquisto semi (n. 1/2010, pag. 26).
Mirtillo. Sconto 5-10% acquisto piante (n. 5/2010, pag. 32).
Molini. Sconto 10-15% acquisto modelli uso familiare (n. 2/2010, pag. 76).
Rose botaniche. Sconto 5-10% acquisto piante (n. 5/2010, pag. 14).
Rucola selvatica. Sconto 5% acquisto semi (n. 7-8/2010, pag. 24).
Turismo rurale. Sconto del 10% in un'azienda agrituristica situata nella terra del Fiore Sardo (Nuoro) (n. 1/2010, pag. 66). Sconto del 10% in un'azienda agrituristica situata nel Parco nazionale della Sila (Cosenza) (n. 4/2010, pag. 71). Sconto del 10% in due aziende agrituristiche situate in Marmilla (Medio Campidano) (n. 5/2010, pag. 66). Sconto del 10% in tre aziende agrituristiche situate nella zona del basilico genovese (n. 6/2010, pag. 65).

Guida ai Servizi e Vantaggi per gli Abbonati - 2010

Al n. 2/2010 di *Vita in Campagna* è stata allegata la «***Guida Servizi e Vantaggi per gli Abbonati - 2010***». Nella Guida, oltre ai consueti servizi per una risposta gratuita ad un quesito, per un annuncio economico gratuito e ai coupon per l'ingresso gratuito o scontato alle principali fiere italiane, vi sono anche l'elenco dei vivai consigliati suddivisi per Regioni con indicati gli sconti che 96 di essi riservano ai possessori della «*Carta Verde*» e l'elenco delle ditte sementiere per l'orto con gli sconti che queste riservano ai possessori della «*Carta Verde*». Vi sono poi le consuete convenzioni da noi stipulate per l'acquisto di articoli per il giardinaggio, l'orto ed il frutteto familiare, di macchine agricole, ricoveri per animali, strumenti ed attrezzi per l'agricoltura, l'apicoltura e l'enologia, di impianti e attrezzature per la casa.

PROSSIMAMENTE UNA GUIDA ILLUSTRATA DEDICATA ALLA LOTTA AI PARASSITI DELL'ORTO

Sono un vecchio abbonato e come tale mi permetto di fare una richiesta che, a mio avviso, potrebbe essere utile a quelle persone come me, un po' avanti con gli anni, la cui memoria inizia a fare qualche scherzetto. Capita di andare nell'orto e di notare che qualche coltura presenta dei problemi ma di non sapere cosa fare (anche se sembra di aver letto qualcosa su Vita in Campagna *che indicava con quale prodotto intervenire).*
Ecco la mia richiesta: perché non fare una Guida fotografica per la difesa dell'orto e del piccolo frutteto familiare da tenere nell'armadietto dei fitofarmaci? Nell'era digitale penso che una piccola macchina fotografica l'abbiamo tutti quindi noi lettori potremmo contribuire mandando delle foto relative ai problemi riscontrati, lasciando a voi il compito di selezionare quelle più opportune.
Io la Guida la vedrei così: grande foto della pianta malata con accanto i prodotti da usare (la guida dovrebbe trattare solamente gli ortaggi più comuni come pomodoro, peperone, melanzana, e piante da frutta come melo, pero, pesco, prugna e albicocco).

Sergio Giambruno
Genova

La ringraziamo dei suoi preziosi suggerimenti che abbiamo «girato» ai nostri collaboratori del settore, i quali stanno approntando la nuova Guida illustrata alla difesa delle piante da orto che contiamo di pubblicare il prossimo anno. Ed anche le foto che ci saranno inviate dai lettori godranno della nostra migliore attenzione

INVIATE LE VOSTRE ESPERIENZE SULL'INFLUENZA DELLA LUNA SULLE COLTURE

Ho riletto l'articolo sull'influenza della luna (n. 12/2005, pag. 47) e, pur non avendo in materia alcuna preparazione, ho imparato a mie spese quanto l'influenza della luna sia determinante per la buona riuscita di una coltura. Ad esempio se si semina il finocchio con luna crescente a fine giugno questo «va a seme», mentre se la semina avviene a luna calante si avrà a luglio un ottimo prodotto.

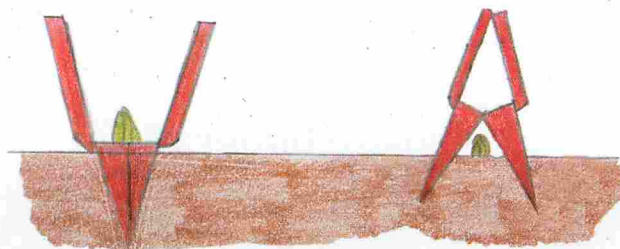
Enrico Mattugini
Forte dei Marmi (Lucca)

Pubblichiamo sempre con molto piacere le lettere degli abbonati che raccontano le loro esperienze, positive e negative, di coltivazioni effettuate seguendo le fasi lunari. È questo un argomento – che affascina i lettori – dove l'esperienza di ciascuno può tornare utile anche ad altri. Quindi non esitate a mandare le vostre esperienze.
Gli abbonati che volessero leggere l'articolo citato dal sig. Mattugini lo possono trovare e scaricare dal nostro sito Internet: www.vitaincampagna.it/RdVic/0512047.asp

Trapiantatrice manuale per piante da orto

ANCORA SULL'ATTREZZO MISTERIOSO

Leggendo il numero di maggio ho visto l'annuncio con il quale si chiedeva cosa fosse l'attrezzo misterioso della foto (vedi n. 5/2010, pag. 7, n.d.r.*). Io so cos'è: è una trapiantatrice manuale per piante da orto: ne posseggo una fatta in casa. Si usa in questo modo (vi invio per maggior chiarezza anche un disegno): si infila l'attrezzo chiuso nel terreno per fare un foro; si mette la piantina dentro il foro; si solleva dal terreno l'attrezzo aprendolo: così facendo la terra ricopre le radici della pianta.*

Massimo Rettore
Vigonza (Padova)

A seguito della richiesta che abbiamo fatto ai lettori perché ci aiutassero a scoprire a cosa serviva l'oggetto misterioso, la quasi totalità ha ritenuto trattarsi di una pinza in uso un tempo presso gli idraulici per allargare e svasare i tubi (come abbiamo pubblicato a pag. 8 del n. 6/2010). Vista però la documentata argomentazione che ci ha fornito il sig. Rettore, abbiamo pensato di pubblicarla.

DOVE AVETE APPLICATO L'ADESIVO DI VITA IN CAMPAGNA?

Con il numero di maggio di quest'anno vi abbiamo inviato un adesivo che riporta una scritta a nostro avviso molto importante: «La campagna e l'agricoltura sono le mie passioni». Ci piacerebbe vedere, attraverso le vostre fotografie, dove l'avete applicato. Tra tutte le foto che ci arriveranno pubblicheremo quelle più originali.

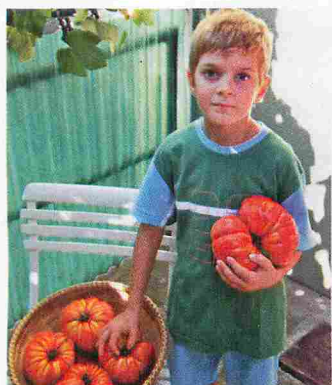
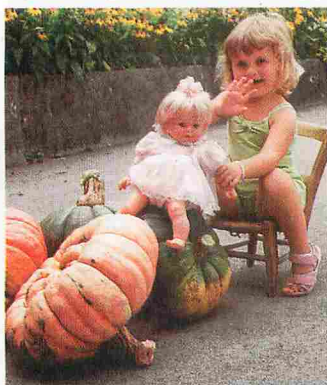
La campagna e l'agricoltura sono le mie passioni – Vita in Campagna – www.vitaincampagna.it

CIAO EMANUELE

A fine giugno ci ha lasciato Emanuele Piccari, storico dirigente dell'Unione nazionale consumatori, e amico della Redazione di *Vita in Campagna*. Quando c'era necessità di sapere qualcosa o di avere una informazione a difesa dei consumatori lui era lì, sempre pronto e disponibile: una vera e propria enciclopedia. Grazie di tutto Emanuele, ci mancherai.

A 83 anni, la signora Giustina ha ancora una grande passione e amore per la campagna e per il suo orto. Ad aiutarla il nipote Giovanni, di 10 anni, che impara così da dove arrivano i prodotti che trova poi sulla tavola. Forse col tempo sarà in grado anche lui di amare la terra

Le vostre fotografie

Ecco la meravigliosa fioritura delle rose coltivate da me e da mio marito Guido - Silvana Barberis, Tarantasca (Cuneo)

Manolo con i pomodori dell'orto del nonno - Gino Zuccolotto, Lentiai (Belluno)

La piccola Ilaria con le zucche di nonno Aldo - Ivano Canton, S. Antonio Tortal (Belluno)

Passaggio di consegne da nonno Vittorio a Davide - Tienno Bertolini, Reggio Emilia

Il signor Olmo e le sue zucche giganti - Silvano Nocentini, Montignoso (Massa Carrara)

Gloria mostra le enormi rape raccolte nell'orto del nonno - Bruno Sitta, Mel (Belluno)

CONIGLI ALLEVATI IN GARENNA CON L'USO DI PASCOLI A ROTAZIONE

Grazie anche ai consigli forniti da Vita in Campagna *ho realizzato una garenna (recinto per conigli allevati a terra,* n.d.r.*) e da circa due anni riesco ad allevare un buon numero di conigli.*

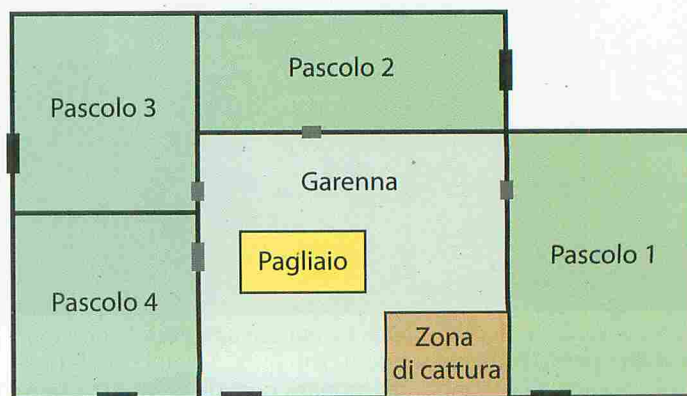
La mia idea è stata quella di realizzare quattro aree di pascolo (estese più o meno quanto la garenna) libere da attrezzature, accessibili a rotazione dalla garenna tramite un passaggio nella rete.

Nel mese di aprile apro l'accesso al primo pascolo. I conigli si nutrono dell'erba liberamente e dopo 20-30 giorni hanno mangiato tutto o quasi (sono poche le erbe che non gradiscono).

A questo punto faccio tornare i conigli nella garenna, chiudo l'accesso al primo pascolo e apro l'accesso al secondo pascolo. In questo modo faccio sfruttare ai conigli un'area a pascolo dopo l'altra, mentre nei recinti non utilizzati l'erba riscresce. Se la stagione è propizia, riesco a far tornare i conigli una seconda volta su ciascuna area prima dell'autunno.

Questa sistema comporta due grossi vantaggi: il primo è che risparmio molto tempo in estate; nel mio piccolo allevamento, infatti, l'unico impegno costante nel periodo estivo è il controllo dell'acqua, poiché ho optato per non dare mangimi (solo un poco d'orzo soffiato d'inverno, che però sospendo con la bella stagione e, naturalmente, fieno a volontà); il secondo vantaggio è che allevando i conigli in questo modo ho ottenuto anche un calo di mortalità tra i coniglietti appena svezzati.

William Buratti
Roncola S. Bernardo (Bergamo)

Commenta Maurizio Arduin (zoonomo, esperto di piccoli allevamenti). Il sistema di allevamento adottato dal lettore è un'ottima soluzione che permette non solo di utilizzare in modo più razionale la produzione di foraggio della garenna, ma garantisce anche il benessere degli animali. Ricordiamo, infatti, che nel coniglio le malattie parassitarie (coccidiosi e vermi) si trasmettono attraverso le feci; il potere infestante dei parassiti presenti nelle feci diminuisce però drasticamente dopo 6-7 settimane e quindi la rotazione del pascolo attuata dal lettore offre una ulteriore garanzia in questo senso.

Pianta dell'allevamento di conigli in garenna, con i quattro pascoli usati a rotazione

DEMOGARDEN
Parco Esposizioni Novegro
LAINATE MILANO

11-12
settembre 2010

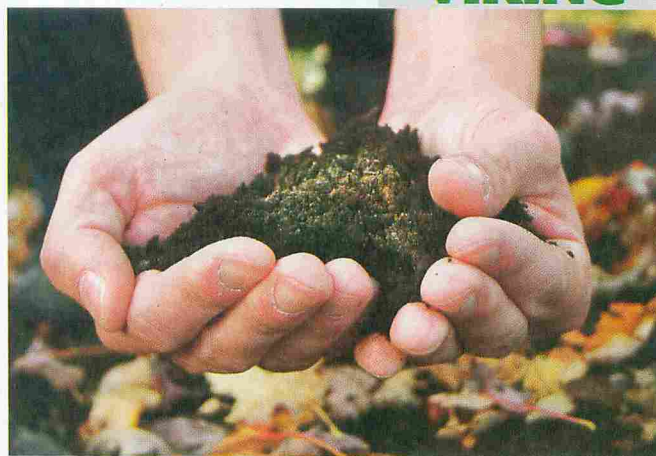
Invito ai Seminari gratuiti
per gli abbonati a Vita in Campagna

Sabato e **domenica**
ore 9.30 e ore 14.00
Lavorare nel verde in sicurezza

Consigli e suggerimenti
per un lavoro sicuro
ed ecologico con le piccole
attrezzature a motore

STIHL®

Sabato e **domenica**
ore 11.00 e ore 15.30
Compostaggio e taglio mulching

VIKING®

Due pratiche virtuose che vi aiutano a rispettare
il ciclo della natura limitando gli sprechi e garantendo
il benessere del giardinaggio e del prato

Venite a scoprire, in anteprima nazionale,
i nuovi prodotti a batteria della STIHL.
Potete provare sul campo queste e molte
altre novità della gamma STIHL e VIKING

Da compilare e consegnare alle biglietterie

INGRESSO GRATUITO - DEMOGARDEN - Novegro - **Sabato 11 e domenica 12 settembre 2010**

Cognome

Nome

Indirizzo

CAP Città Prov.

E-mail

Fiirma

INFORMATIVA ex art. 13 D.LGS. N. 196/2003 E CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI - Fiere e Comunicazioni srl, titolare e responsabile del trattamento, tratta i dati personali da Lei forniti con modalità anche automatizzate, per le finalità inerenti alla prestazione dei servizi indicati e, previo suo consenso, per aggiornarla su iniziative e/o offerte della nostra società. Il conferimento dei dati è obbligatorio per consentire l'esecuzione dei servizi richiesti, pertanto il mancato rilascio di tali dati non consentirà di eseguire i servizi indicati. I soggetti che verranno a conoscenza di tali dati personali saranno oltre al titolare responsabile gli incaricati addetti ai seguenti settori aziendali: uffici commerciali, uffici tecnici, uffici amministrativi ed ufficio stampa. Inoltre i dati potranno essere comunicati e/o trasferiti a società controllate e/o collegate a Fiere e Comunicazioni srl e alla sua attività di business, nonché a società di elaborazione dati. Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs 196/2003 (aggiornamento, rettificazione, integrazione, cancellazione, trasformazione, in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, opposizione, richiesta delle informazioni di cui al 1° capoverso e di cui alle lettere a), b), c), d) e) 2° capoverso), rivolgendosi a Fiere e Comunicazioni srl, via San Vittore 14 - 20123 Milano -, oppure mandando e-mail al seguente indirizzo prossi@fiere.com.it. Letta l'informativa, con il presente biglietto invito, Lei conferma il Suo specifico consenso al trattamento dei Suoi dati personali per le finalità sopra esposte.

STIHL®

VIKING®

Civiltà contadina: il Festival delle Sagre di Asti

Il prossimo 12 settembre avrà vita ad Asti una sorta di grande museo vivente della civiltà contadina. Nella mattinata si snoda per le vie della città un lungo corteo composto da tremila veri contadini e duecento carri trainati da trattori d'epoca, in cui sono ricreate scene di vita quotidiana legata al mondo agricolo e non solo

Franco Zampicinini

Sarebbe piaciuta a Ermanno Olmi, il registra del film «L'albero degli zoccoli», la festa che si tiene ad Asti ogni anno nella seconda domenica di settembre (quest'anno il 12 settembre) [1]. In migliaia dai paesi della provincia raggiungono la città per dare vita al Festival delle Sagre, un'eccezionale celebrazione della civiltà contadina che non ha eguali in Italia.

Nella mattinata si snoda per le vie di Asti un lungo corteo composto da tremila figuranti e duecento carri trainati da trattori d'epoca, in cui sono create rappresentazioni di vita quotidiana che spaziano dai lavori nei campi agli antichi mestieri, ai rituali religiosi ambientati nel periodo storico che va da inizio 1800 al secondo dopoguerra (fine anni Quaranta del 1900). Non ci sono finzioni, tutto è rigorosamente vero: i componenti della sfilata non sono attori, ma autentici contadini che portano in piazza la loro quotidianità, i loro abiti, i loro attrezzi, i loro animali. Nelle foto riportate in queste pagine si possono ammirare alcune di queste ricostruzioni.

Le origini del Festival

Il Festival delle Sagre nasce nel 1974, nell'ambito del concorso enologico Douja d'Or, da un'idea che venne a Giovanni Borello, allora presidente della Camera di commercio di Asti, dopo aver assistito a due feste: la prima a Vevey, nel Canton Ticino (Svizzera), nella quale sfilavano molti rappresentati di paesi in abiti tradizionali portando in piazza la loro quotidianità; la seconda a Bolzano, chiamata «festa dei Portici» nella quale prevaleva l'aspetto culinario, con distribuzione ai visitatori di piatti tipici.

Nel 1978 il Festival segna una prima svolta con la sfilata nelle vie di Asti, durante la quale ciascun paese deve riproporre fedelmente un momento di vita reale o un aspetto della civiltà rurale.

Arricchito e perfezionato anno dopo anno, il Festival rappresenta oggi il più grande museo vivente della civiltà contadina: tutti i partecipanti indossano autentici abiti del passato, ci sono un'infinità di strumenti e attrezzi da lavoro e tanti animali. Grande è l'accuratezza nella ricerca dei dettagli sia per la composizione dei carri che per l'abbigliamento delle persone.

La manifestazione, oltre a creare una sorta di museo vivente del mondo contadino, ha avuto il grande merito di salvare dalla completa distruzione centinaia di attrezzi e oggetti impiegati nei lavori agricoli e artigianali, tenuti in cantina o in casa, che ormai tutti stavano abbandonando dopo l'avvento della plastica, con la quale erano stati creati utensili più comodi.

Alcune delle fasi della vinificazione

Fedele ricostruzione del carro di San Marzanotto, vincitore delle feste vendemmiali di Asti del 1927: riproduce una cantina e, al piano superiore, un'osteria

La raccolta delle nocciole

La sfogliatura del granoturco

Carro di grano trainato da una coppia di buoi

La battitura per l'affilatura della falce

Un aratro monovomere da scasso

Autocarro Fiat 614, molto popolare nelle campagne durante gli anni Trenta del secolo scorso

Tra gastronomia e... contadinerie

La manifestazione prende il via il sabato sera, quando apre il villaggio gastronomico, all'interno del quale sono allestite le casette che ospitano le varie Pro-loco, ognuna con la propria cucina tipica. Ciascuna costruzione, che richiama architettonicamente gli edifici rurali, è realizzata con materiali veri: pilastri in mattoni, pavimenti in mattonelle di cotto, tetti fatti con coppi laterizi, antiche porte e finestre in legno, banconi di vecchi negozi di paese.

Il programma della giornata di domenica inizia attorno alle ore 9, quando dai quattro punti di accesso al centro cittadino fanno il loro ingresso le bande musicali ad annunciare l'inizio del Festival.

Poco dopo prende il via la lunga sfilata che attraversa le vie centrali della città e che per circa tre ore cattura l'attenzione del pubblico assiepato lungo tutto il tragitto.

«Un anno in un giorno»

L'ordine di sfilata segue il ciclo delle quattro stagioni che si sintetizza efficacemente nel titolo «Un anno in un giorno».

Nell'*inverno* vengono per esempio proposti la raccolta delle castagne, la veglia nelle stalle, il taglio del bosco, la storica fiera del bue grasso di Moncalvo (Asti), la coltivazione del cardo gobbo e dei ceci.

Protagonisti della *primavera* sono l'acqua quale elemento essenziale di vita e di lavoro a inizio '900, il battesimo d'un tempo, la panificazione, il lavatoio, le attività lungo il fiume, le rogazioni (processioni primaverili per la benedizione delle campagne).

In *estate* figurano il ciclo della canapa, l'intervento dei pompieri contadini, la raccolta delle ciliegie, la coltivazione di peperoni e fiori, il ciclo del fagiolo.

In *autunno* compaiono la vendemmia, la vinificazione, il ciclo del granoturco, l'esodo dalle compagne negli anni '50, le feste vendemmiali di Asti del 1927, l'aratro nel tempo, la giornata del tartufaio.

Una sfilata nella sfilata è rappresentata dai trattori d'epoca, che trainano gli imponenti carri: si tratta di una vera e propria rassegna storica della meccanizzazione agricola, dai trattori «testacalda» Orsi, Landini, Lanz degli anni Trenta, ai popolari Fiat, Fordson, Same, Ferguson del secondo dopoguerra. Non mancano mietilegatrici, trebbiatrici, sgranatrici, seminatrici e diverse altre macchine. Per gli appassionati è l'occasione per ammirare esemplari non comuni di mezzi di trasporto, come il famoso autocarro Fiat 614, perfettamente restaurati o conservati.

Il significato del Festival

Oggi che a lavorare la campagna sono rimasti in pochi e lo si fa con macchine e metodi più moderni, un Festival come quello di Asti permette di non perdere le testimonianze dirette del mondo contadino, di riti e gesti che si sono ripetuti per secoli, tramandati da padre in figlio.

Per i bambini la festa rappresenta una lezione di storia all'aperto sicuramente più divertente ed efficace di ogni racconto scritto; per molti di loro costituisce l'unica occasione di vedere dal vivo come vivevano i loro nonni o bisnonni.

Per le persone con qualche capello bianco è un'occasione per ritrovare, forse con un po' di nostalgia, un ambiente familiare.

Non si tratta dunque di una semplice giornata di folclore, ma di una vera e propria lezione di antropologia, per riscoprire un pezzo di vita del passato che per qualche ora ritorna. ❑

[1] Per informazioni si può telefonare allo 0141 535241 o visitare il sito Internet: www.festivaldellesagre.it

La frutta e gli ortaggi italiani sono tra i più sicuri d'Europa

Da alcuni anni Legambiente anticipa i risultati del Ministero della salute sui contenuti di antiparassitari nei prodotti ortofrutticoli italiani. I nuovi dati, riferiti al 2009, dicono che il 98,7% della frutta e della verdura è «regolare» cioè senza residui o con residui entro i livelli previsti dalla legge

Da ormai molti anni il Ministero della salute coordina in Italia i programmi ufficiali di controllo sui prodotti alimentari, compresi quelli riguardanti i residui di prodotti chimici su frutta, verdura e derivati (olio, vino, marmellate e confetture, passata di pomodoro, ecc.) così come previsto dall'Unione europea.

Le analisi vengono effettuate da laboratori pubblici come quelli delle Agenzie regionali per l'ambiente, delle Asl, degli Istituti zooprofilattici sperimentali, coordinati dall'Istituto superiore di sanità. I risultati, poi, vengono ufficializzati dal Ministero della salute, ma da alcuni anni Legambiente ne anticipa i contenuti a inizio estate nel rapporto chiamato «Pesticidi nel piatto». In effetti il titolo è tutt'altro che rassicurante, visto che tende a dare l'idea che gli italiani si cibino di veleni, mentre è esattamente il contrario! Ma lasciamo che a parlare siano i numeri.

IL 98,7% DEI CAMPIONI DI FRUTTA E ORTAGGI ESAMINATI È «REGOLARE»

Se consideriamo tutte le categorie prese in esame (frutta, verdura, derivati e varie) i campioni irregolari, cioè che registrano la presenza di tracce di prodotti chimici superiori a quanto previsto dalla legge, sono l'1,5%. Se prendiamo, invece, in considerazione solo la frutta e la verdura la percentuale di irregolarità scende all'1,29%. Di conseguenza si può dire che il 98,7% dell'ortofrutta italiana è «regolare».

Occorre, però, specificare che il termine «regolare» non significa «senza residui» ma «senza residui o con residui entro i livelli previsti dalla legge». La normativa europea, infatti, prevede che nei prodotti agricoli possano esserci tracce di antiparassitari purché a livelli bassissimi e non pericolosi per la salute umana. I limiti fissati per legge (chiamati LMR, cioè Limiti Massimi di Residuo) sono decine o centinaia di volte più bassi di quelli considerati dannosi dalle autorità sanitarie.

Analizzando nel dettaglio i dati diffusi da Legambiente si legge che il 76,4% della verdura non ha alcun residuo, mentre per la frutta i campioni del tutto «puliti» sono il 50,4%. Solo poco più di un campione su 100 è fuori legge, gli altri (poco più del 21% per la verdura e del 46% per la frutta) contengono tracce di prodotti chimici, ma nei limiti ammessi dalle norme.

LE PREOCCUPAZIONI DI LEGAMBIENTE

Come spesso accade, uno stesso fatto può essere visto positivamente o negativamente, come il bicchiere mezzo pieno o mezzo vuoto.

Se le organizzazioni agricole puntano a evidenziare il fatto che la quasi totalità dell'ortofrutta è regolare secondo la legge, Legambiente si preoccupa perché poco più del 21% della verdura e il 46% della frutta contengono residui di prodotti chimici, sia pure a livelli bassissimi. In particolare si punta il dito sul fatto che non sono ancora stati ben studiati gli effetti sulla salute umana della presenza dei residui di più prodotti chimici, anche se ciascuno presente sotto i limiti ammessi.

C'è da dire che l'Efsa, l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare, ha pubblicato lo scorso anno uno studio piuttosto tranquillizzante su questo tema, ma si sa che le rassicurazioni non sono mai troppe.

I risultati delle analisi sui campioni di frutta e verdura. *Il grafico mostra che su 6.979 campioni analizzati di verdura e frutta solo 90 (l'1,29%) sono risultati irregolari (presentano cioè residui di antiparassitari superiori ai limiti di legge), mentre 4.388 (il 62,87%) sono regolari e senza residui e 2.501 (il 35,84%) sono regolari, ma con residui entro i limiti previsti dalla legge*

Nel 2009 solo poco più di un campione su 100 di frutta e verdura è fuori legge, gli altri sono senza residui o contengono tracce di prodotti chimici, ma nei limiti ammessi dalle norme

IL PRIMATO ITALIANO IN EUROPA

Tornando ai numeri c'è un altro aspetto che vale la pena di sottolineare e cioè che ***la frutta e la verdura italiane sono le più sicure in Europa.*** In questo caso gli ultimi dati ufficiali disponibili sono relativi al 2007, ma sono comunque molto interessanti. Infatti in quell'anno i campioni fuori legge di frutta e verdura erano l'1,1% in Italia, ma il 4,82% in Spagna, il 4,85% in Germania e il 7,59% in Francia, tanto per restare ai più importanti produttori europei.

Sono dati interessanti, che testimoniano come gli agricoltori italiani siano molto attenti a questo aspetto, come dimostra anche il miglioramento nel tempo: negli ultimi 15 anni, in Italia, la percentuale di irregolarità si è ridotta di quasi cinque volte.

Alberto Andrioli

Prato Perfetto

con Bayer Garden tu puoi!

Un prato perfetto? Ma come fare?

Il prato per crescere ha bisogno di nutrirsi, ***Bayfolan Multi Tappeti erbosi è il concime granulare*** ideale per favorire una crescita rigogliosa del tuo tappeto erboso; basta una applicazione ogni 4 mesi e il tuo prato diventerà folto e verde a vista d'occhio!

Molto spesso però nutrire, irrigare e sfalciare non basta.

Sclerotinia homeocarpa

Patologie fungine, infestanti e insetti di vario tipo mettono a serio rischio la bellezza del tuo prato.

Taraxacum officinale

Cosa fare?

Contatta il tuo punto vendita di fiducia e chiedi la soluzione Bayer Garden più indicata per la protezione del tuo tappeto erboso. In poco tempo il tuo prato tornerà a essere verde brillante e folto come mai prima.

Bayer Garden we can help.

Bayer Garden
We can help.

BAYER

VBM COMUNICAZIONE

www.bayergarden.it

Dieci erbacee perenni a fioritura precoce da mettere a dimora in questi mesi

Le erbacee perenni sono piante robuste, longeve e di facile coltivazione, un po' trascurate nel nostro Paese, sebbene alcune fossero una presenza immancabile nei giardini delle nostre nonne. Ve ne presentiamo dieci da coltivare nel giardino di campagna; alcune riescono bene anche in vaso. Questo è il momento di metterle a dimora. Non richiedono di norma trattamenti antiparassitari

In grande maggioranza le erbacee perenni sono piante decidue: ciò significa che la loro vegetazione secca completamente con l'arrivo della stagione fredda e durante l'inverno sopravvive esclusivamente l'apparato radicale. Da questo letargo vegetativo si risvegliano solo a fine inverno-inizio primavera, e in molti casi lo sviluppo della nuova vegetazione procede in misura molto rallentata fino a quando non si stabilizzano su valori abbastanza elevati anche le temperature notturne. Per tali caratteristiche questo tipo di piante offre il massimo del suo contributo al giardino a partire dalla seconda parte della primavera e poi durante le stagioni estiva e autunnale.

Esiste però un buon numero di specie e/o varietà che fioriscono quasi nello stesso momento del risveglio vegetativo, in molti casi emettendo i boccioli florali contemporaneamente alle prime foglie e talvolta addirittura prima. Queste preziose erbacee a fioritura precoce sono quasi sempre piante di taglia piuttosto piccola e, indubbiamente, non sono vistose e spettacolari come le grandi erbacee a fioritura estiva e autunnale (vedi a proposito l'articolo pubblicato sul n. 9/2009 a pag. 16). Le loro infiorescenze, però, hanno colori brillanti e forme leggere e raffinate. La loro puntuale apparizione, subito dopo le bulbose più precoci e i pochi arbusti a fioritura tardo-invernale, è ogni anno una festa per chi ha la fortuna di ospitarne qualcuna in giardino o sul terrazzo. In questo articolo ve ne presentiamo dieci, tutte robuste, longeve e di facile coltivazione ma, soprattutto, dalle coloratissime fioriture.

SONO PIANTE CHE SOPPORTANO EGREGIAMENTE IL FREDDO E AMANO I LUOGHI FRESCHI E UMIDI

Le dieci erbacee perenni che qui prendiamo in esame (in alcuni casi scelte a rappresentanza di un genere botanico ricchissimo di specie e varietà a fioritura precoce) hanno esigenze colturali parzialmente diverse, che esponiamo caso per caso. Tutte, però, sono piante molto rustiche, cioè in grado di sopportare senza danni temperature invernali fino a circa –15 °C, e nessuna gradisce condizioni troppo siccitose e posizioni in pieno sole nelle ore centrali della giornata durante l'estate. Per tutte, quindi, è meglio scegliere un luogo di coltivazione tendenzialmente fresco e nel quale sia possibile garantire al terreno un'umidità sufficientemente costante durante tutta l'estate.

1 *Anemone sylvestris*

LE DIECI SPECIE E VARIETÀ CONSIGLIATE

Anemone sylvestris (1). Questa specie nei nostri climi ***fiorisce copiosamente dalla seconda metà di marzo all'inizio di maggio*** e spesso rifiorisce anche in autunno.

Predilige luoghi di mezz'ombra luminosa, per esempio sotto alberi o arbusti a foglia caduca, in grado di proteggerla dalla calura estiva ma ancora spogli all'inizio della sua fioritura. Il suo fogliame secca quasi completamente durante l'inverno e riappare in marzo, poco prima che compaiano gli steli sottili che sorreggono i boccioli penduli. I fiori, a coppa, del diametro, mediamente, di 4-5 cm, sono di colore bianco puro con grandi stami (le parti riproduttive maschili) gialli. Raggiunge un'altezza massima di 30-35 cm e si espande indefinitamente in larghezza se trova condizioni favorevoli (terreno molto ricco di sostanza organica, costantemente umido, ma senza ristagni d'acqua).

Si presta egregiamente ad essere coltivata in vaso, che deve presentare un diametro definitivo di 22-24 cm.

Aquilegia x vulgaris «Winky Rose-Rose» (2). All'affascinante genere botanico delle *Aquilegia*, in grado di offrire al giardino centinaia di spettacolari varietà, abbiamo dedicato un articolo sul n. 4/2008 a pag. 15. Sono piante ben note alla cultura popolare, quasi sempre presenti nei vecchi giardini di campagna, dove spesso si sono naturalizzate e continuano ogni primavera a riapparire in angoli diversi. Molte aquilegie fioriscono in maggio, ma esistono numerose specie e/o varietà precoci che sono ***in fiore da inizio aprile sino a fine maggio***, come *Aquilegia x vulgaris* «Winky Rose-Rose». Si tratta di una recente varietà caratterizzata da un portamento compatto, che produce numerosi fiori. La foto ritrae una varietà a fiori sempli-

2 *Aquilegia x vulgaris «Winky Rose-Rose»*

ci con petali e sepali dello stesso colore rosa carico, mentre altre varietà della serie «Winky» sono bicolori (bianco e blu, bianco e rosso) e hanno fiori sia semplici che doppi.

Nei giardini di pianura e di collina coltivatele preferibilmente in luoghi esposti a qualche ora di sole del mattino, oppure con sole a chiazze sotto alberi radi, anche in terreni poveri o argillosi, purché privi di ristagni d'acqua. Gli ibridi della serie «Winky» raggiungono in piena terra un'altezza di 45 cm e una larghezza di 30.

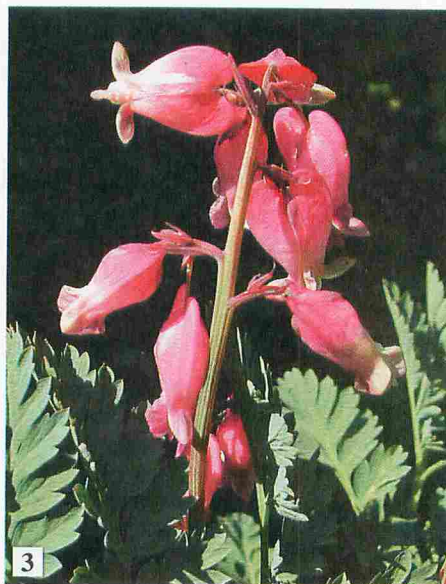
Si presta egregiamente ad essere coltivata in vaso, che deve presentare un diametro definitivo di 22-24 cm.

Dicentra formosa* «Luxuriant»** (3). Più discreta della cugina *Dicentra spectabilis* (vedi foto 4), questa varietà è un'incantevole perenne tappezzante per luoghi in ombra luminosa o esposti a qualche ora di sole del mattino. Ha foglie finemente divise, di colore glauco-grigio, altamente ornamentali per tutta la stagione vegetativa, che compaiono a inizio marzo, poco prima dei boccioli fiorali. I fiori, penduli, portati da steli che si alzano eretti o arcuati al di sopra del fogliame, sono cuoriformi. «Luxuriant» ha fiori di colore rosa carico ed è caratterizzata da una straordinaria rifiorenza: ***la fioritura più copiosa avviene tra marzo e metà maggio, ma la pianta tende poi a rifiorire quasi ininterrottamente fino ad autunno inoltrato. Raggiunge un'altezza massima in fioritura di 35 cm, con larghezza indefinita.

Non è adatta alla coltivazione in vaso.

3

Dicentra formosa «Luxuriant»

Dicentra spectabilis (4). Comunemente conosciuta con il nome di «Cuor di Maria», è una presenza tradizionale nelle zone ombrose dei giardini di campagna. È un'erbacea di media taglia (ha un'altezza media di 60 cm, ma cresce più alta e più rada se coltivata in piena ombra). Il fogliame verde pallido finemente diviso emerge dal terreno ***a inizio marzo***, contemporaneamente ai boccioli fiorali. La pianta vegeta poi con sorprendente rapidità, continuando a produrre in profusione ***sino a fine maggio*** i suoi caratteristici fiori cuoriformi bicolori bianchi e rosa, penduli, portati da lunghi steli arcuati. La vegetazione ingiallisce con l'arrivo dei primi caldi e secca completamente entro la prima metà dell'estate.

Coltivatela in un luogo che a primavera sia raggiunto da qualche ora di sole, ma curate che il terreno non sia esposto al sole diretto e non si asciughi mai completamente durante il periodo di riposo vegetativo estivo.

Non è adatta alla coltivazione in vaso, ma dà eccellenti risultati in grandi fioriere.

Dodecatheon pulchellum* «Red Wings»** (5). Questa piccola e coloratissima perenne è imparentata con i ciclamini, con i quali condivide l'appartenenza alla famiglia delle Primulacee, la predilezione per i luoghi freschi e umidi e la caratteristica forma dei fiori. Presenta un cespo di foglie di forma ovata e di colore verde; a maturità in piena terra può raggiungere una larghezza di 25 cm. Si tratta di una pianta con un ciclo vegetativo particolarmente breve, poiché vegeta e ***fiorisce tra metà marzo e metà maggio, per poi ritirarsi in una fase di riposo vegetativo subito dopo la fioritura. Entro fine maggio-inizio giugno il cespo ingiallisce e secca completamente, dopo di che della pianta sopravvive solo l'apparato radicale fino alla primavera successiva, come accade per molte bulbose. Produce fiori di colore rosa magenta su steli eretti e robusti, alti fino a 35 cm. Coltivatela in un luogo che rimanga ombreggiato e umido durante l'estate.

Si presta egregiamente ad essere coltivata in vaso, che deve presentare un diametro definitivo di 20 cm. Durante il riposo vegetativo ponete i vasi in un luogo riparato dalla pioggia e mantenete il terriccio appena umido.

Geum coccineum* «Borisii Strain»** (6). Questa simpatica erbacea perenne forma una densa rosetta basale di foglie verdi a margine increspato, che a maturità in piena terra può raggiungere un diametro di 30 cm. ***Da metà marzo a inizio estate, su steli alti fino a 40 cm, ***produce una profusione di fiori*** a forma di piattino di colore arancione brillante. Dopo il riposo vegetativo estivo la pianta tende a rifiorire in settembre. Coltivatela in un luogo esposto per mezza giornata al sole diretto, curando che l'umidità del terreno rimanga costante anche durante la stagione estiva.

Si presta egregiamente ad essere coltivata in vaso, che deve presentare un diametro definitivo di 22-24 cm.

Polemonium yezoense* «Purple Rain Strain»** (7). Questa splendida perenne ha portamento eretto e mostra foglie parzialmente persistenti in inverno e belle dal punto di vista ornamentale per tutta la stagione vegetativa. ***I fiori, a forma di piattino, ***compaiono ininterrottamente da fine***

4

Dicentra spectabilis

5

Dodecatheon pulchellum «Red Wings»

6

Geum coccineum «Borisii Strain»

marzo a inizio giugno, più abbondanti se si eliminano costantemente quelli appassiti. Presenta steli e fogliame primaverile di colore porpora-bronzeo, virante al verde scuro in estate e fiori di un intenso blu-viola. Coltivatela in gruppi, in luoghi esposti a qualche ora di sole del mattino, evitando che il terreno si asciughi troppo in estate. Raggiunge, in fioritura, un'altezza di circa 60 cm ed una larghezza di 40 cm.

Si presta egregiamente ad essere coltivata in vaso, che deve presentare un diametro definitivo di 22-26 cm.

Polemonium yezoense «Purple Rain Strain»

Primula «Wanda»

Pulsatilla vulgaris

Viola sororia «Dark Freeckles»

Primula «Wanda» (8). È una vecchia varietà assai vigorosa, particolarmente compatta, che forma dense rosette di foglie parzialmente persistenti in inverno. ***Presenta una fioritura*** precoce e molto prolungata, ***da fine febbraio a inizio maggio***. I fiori, privi di stelo, più piccoli e discreti rispetto a quelli delle comuni varietà in vendita nei consueti circuiti commerciali, spuntano direttamente dalla rosetta di foglie. Il colore è un intenso porpora-viola.

Si tratta di una pianta robusta e di facile coltivazione, anche in terreni poveri o argillosi, purché al riparo dal sole estivo e con umidità sufficientemente costante. Raggiunge un'altezza massima di circa 15 cm ed una larghezza di 20 cm.

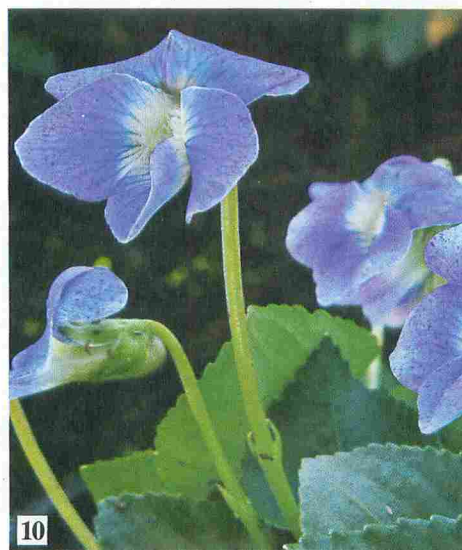
Si presta egregiamente ad essere coltivata in vaso, che deve presentare un diametro definitivo di 20 cm.

Vedi anche l'articolo pubblicato sul n. 4/2009 a pag. 14.

Pulsatilla vulgaris* (9)**. Conosciutissima in Inghilterra con il nome di «fiore di Pasqua», forma una densa rosetta di foglie finemente divise, che compaiono ***tra fine febbraio e inizio marzo, seguite quasi immediatamente dai boccioli fiorali. Le foglie giovani, lo stelo e i calici sono ricoperti da una densa peluria. I fiori, molto grandi (fino a 5-6 cm di diametro e oltre), campanulati, sono sia eretti che penduli, di colore blu-viola più o meno carico (come quelli ritratti nella foto) oppure bianco puro.

Raggiunge un'altezza massima di circa cm 25 ed una larghezza pure di 25 cm. È una pianta ideale per il giardino roccioso o per il primo piano di bordure erbacee. Coltivatela in un luogo che sia esposto al sole diretto per mezza giornata.

Si presta egregiamente ad essere coltivata in vaso, che deve presentare un diametro definitivo di 24 cm.

Viola sororia* «Dark Freeckles» (10)**. È una robusta e longeva perenne abbastanza simile nell'aspetto alla comune *Viola odorata*, con la quale condivide le foglie verdi cuoriformi. Quest'ultima, però, è sempreverde, mentre *Viola sororia* «Dark Freeckles» è decidua; inoltre i suoi fiori sono un po' più piccoli e non profumano. In compenso ***la sua stagione di fioritura dura molto più a lungo rispetto a quella di *Viola odorata*, poiché ***va da metà marzo a inizio giugno***. La pianta è inoltre decisamente più vigorosa e si espande rapidamente. I fiori sono di colore azzurro, con petali puntinati di blu, ma nei vivai specializzati sono disponibili anche varietà a fiore bianco puro, bianco puntinato di blu e rosa porpora. Raggiunge un'altezza massima di 15 cm. Coltivatela in un luogo che sia all'ombra di alberi o arbusti radi, anche in terreni poveri.

Si presta egregiamente ad essere coltivata in vaso, che deve presentare un diametro definitivo di 20 cm.

COME PREPARARE IL TERRENO PER LA MESSA A DIMORA IN GIARDINO...

Sebbene quasi tutte siano poco esigenti e capaci di sopravvivere anche in terreni sfavorevoli, le specie e/o varietà che vi abbiamo presentato prediligono suoli freschi e ricchi di sostanza organica, costantemente umidi ma privi di ristagni d'acqua.

Una volta effettuata la scelta del luogo per la messa a dimora, lavorate il terreno sino ad una profondità di circa 20-25 cm, incorporando letame ben maturo oppure stallatico pellettato o in polvere (facilmente reperibili nei consorzi agrari e/o nei garden center), in dosi variabili in relazione alla fertilità naturale del vostro terreno. In media sono sufficienti 3-4 ba-

Il rinvaso delle perenni a fioritura primaverile precoce

Come abbiamo visto, alcune erbacee perenni a fioritura primaverile precoce si prestano egregiamente ad essere coltivate anche in vaso. In questo caso, per averle sempre belle, ***occorre rinvasarle una volta all'anno nel mese di ottobre****, aumentando il diametro del vaso di circa 4-5 cm. Ecco come operare: se le radici della pianta sono molto fitte e hanno compiuto diversi giri intorno al vecchio vaso, tagliate con un coltello affilato il fondo del pane di terra, in modo da eliminare un «disco» dello spessore di 1,5-2 centimetri* **(a)**. *Predisponete sul fondo del nuovo vaso uno strato, spesso circa 3-4 cm, di materiale inerte a piccola pezzatura (tipo pomice o argilla espansa), per favorire il drenaggio, e un po' di concime granulare a lenta cessione (15% di azoto, 7% di fosforo e 15% di potassio) alle dosi minime indicate sulla confezione. A questo punto aggiungete senza pressare il terriccio* **(b)**, *ottenuto mescolando in parti uguali buona terra da giardino e torba neutra. Posizionate la pianta al centro del vaso facendo in modo che la parte superiore del pane di terra si trovi circa 2 cm sotto il bordo del vaso* **(c)**. *Con una mano tenete ferma la pianta sollevando leggermente le foglie e con l'altra inserite il terriccio intorno alla zolla* **(d)**. *Pressate con le mani moderatamente, in modo che il terriccio rimanga soffice* **(e)**. *Irrigate con un innaffiatoio munito di rosetta (cipolla)* **(f)**, *lentamente, fino a quando l'acqua fuoriesce dai fori di drenaggio. Nei giorni successivi attendete che il terriccio si sia asciugato prima di innaffiare nuovamente.*

dilate per metro quadrato: tale dosaggio però deve essere aumentato in caso di suoli poveri e sabbiosi, dove un apporto più generoso di sostanza organica riduce l'eccessiva permeabilità del terreno. Se il terreno è argilloso e appare troppo compatto incorporate, durante la preparazione, anche un po' di sabbia di fiume grossolana, oppure ghiaino, argilla espansa o lapillo vulcanico a piccola pezzatura, (in queste situazioni può essere consigliabile anche collocare uno strato di 2-3 cm di ghiaia o altro materiale drenante sul fondo delle buche d'impianto). Così preparato, il terreno garantirà alle piante nutrimento sufficiente per tutta la stagione vegetativa. Dopo di che, ogni anno, a fine autunno andrà ripetuta la concimazione organica di base, spargendo intorno ai cespi 3-4 badilate per metro quadrato di stallatico e incorporandolo al terreno con una lavorazione superficiale.

Messa a dimora. Queste piante vengono generalmente vendute dai vivai specializzati in vasi di diametro compreso tra i 12 ed i 18 cm, per la cui messa a dimora è bene predisporre buche d'impianto larghe 30-40 cm. ***Il periodo più favorevole per la messa a dimora in piena terra di queste perenni a fioritura primaverile precoce è il bimestre autunnale settembre-ottobre.*** L'impianto in primavera può dare comunque buoni risultati, purché si tenga presente che più è avanzata la stagione ed elevate le temperature diurne, più lenta risulta la radicazione. Se acquistate un esemplare fiorito aspettate che termini la fioritura nel vaso d'acquisto, e procedete alla messa a dimora in piena terra solo dopo aver reciso alla base gli steli fiorali ormai secchi.

... E COME COLTIVARLE IN VASO

Alcune tra le specie e/o varietà che vi abbiamo presentato si prestano egregiamente ad essere coltivate anche in vaso, dove prosperano e fioriscono generosamente. ***È però indispensabile rinvasarle una volta all'anno nel mese di ottobre*** (vedi riquadro riportato qui a lato), in contenitori gradualmente più grandi, fino al diametro ultimo che vi abbiamo indicato nel testo. Ogni volta che effettuate il rinvaso incorporate al nuovo terriccio concime granulare a lenta cessione (per esempio Osmocote 12 mesi), a dosi intermedie tra quelle minime e quelle massime indicate sulle confezioni.

Dalla comparsa dei boccioli fiorali, e poi ogni 10 giorni sino a fine fioritura, somministrate un normale concime liquido per piante fiorite. Per favorire una rigogliosa vegetazione del fogliame dopo la fioritura (con l'eccezione di *Dicentra spectabilis* e *Dodecatheon pulchellum* che dopo la fioritura entrano rapidamente in riposo vegetativo) potete invece somministrare in tarda primavera e in settembre un po' di concime liquido per piante verdi. In entrambi i casi conviene mantenersi un po' al di sotto delle dosi minime indicate sulle confezioni.

⚠ ***Sospendete ogni tipo di concimazione durante la fase più calda dell'estate.***

Le piante devono essere irrigate assiduamente durante la stagione vegetativa e non più di quattro-cinque volte al mese durante il riposo invernale (che devono trascorrere rigorosamente all'aperto, meglio se al riparo dalla pioggia).

Le erbacee che vi abbiamo presentato si prestano egregiamente ad abbellire balconi e terrazzi riparati dal sole delle ore più calde della giornata, coltivate sia singolarmente che, in grandi vasi o fioriere, con bulbose e/o piante perenni a fogliame ornamentale che hanno le stesse esigenze di coltivazione.

Tullio Destefano, Valentina Povero

Ecco gli indirizzi di alcuni vivai che dispongono delle specie e/o varietà presentate ed illustrate nell'articolo. Tra parentesi, in neretto, sono riportate quelle in catalogo:

– *Fratelli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 **(2-4-6-9)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 30 aprile 2011.
– *L'Erbaio della Gorra* - Strada Gianardo, 11 - 10020 Casalborgone (Torino) - Tel. e fax 011 9174168 **(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 30 aprile 2011.
– *Priola Azienda Agricola Vivaio Pier Luigi* - Via Acquette, 4 - 31100 Treviso - Tel. 0422 304096 - Fax 0422 301859 **(1-4-6-7-9)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 30 aprile 2011.
– *Vivai Degl'Innocenti Guido* - Via Colle Ramole, 7 - Loc.tà Bottai - 50029 Tavarnuzze Impruneta (Firenze) - Tel. 055 2374547 - Fax 055 2020676 **(1-4-9-10)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 15% valido fino al 30 aprile 2011.

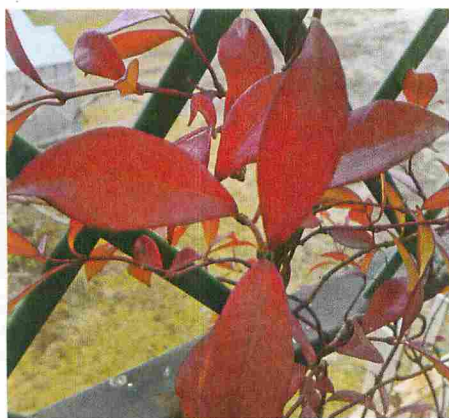
CONTROLLO INDIRIZZI AL 7-7-2010

Risposte ai lettori

FALSO GELSOMINO CON FOGLIE ROSSE A CAUSA DI NUTRIMENTO INSUFFICIENTE

Il falso gelsomino che coltivo in vaso sul terrazzo presenta in questo periodo foglie di colore rosso bruno (vedi foto allegata). La pianta sicuramente è viva, in quanto i rametti al loro interno sono verdi. Cosa devo fare? Devo sostituirla?

Fabrizio Garini
Novara

Il falso gelsomino (*Trachelospermum jasminoides*) dell'abbonato **soffre per insufficienza di nutrimento**. Prima di sostituire la pianta, consigliamo all'abbonato di *rinnovare completamente, a settembre-ottobre, il terriccio del vaso*, sostituendolo con terriccio di sacco di tipo universale e di aggiungere un concime in tavolette, tipo Osmocote Plus, seguendo le indicazioni riportate in etichetta. Ecco come bisogna operare.

Ecco le foglie del falso gelsomino dell'abbonato completamente rosse a causa di nutrimento insufficiente

Dopo aver slegato la pianta dai sostegni, la si estrae dal vecchio vaso, quindi si effettua una leggera potatura a livello delle radici **(1)**. A questo punto si adagia la pianta nel nuovo contenitore e lo si riempie con il terriccio di sacco **(2)**, cercando di non lasciare spazi vuoti tra il vaso e la zolla. Si aggiungono poi le tavolette di concime nel numero indicato in etichetta (in base alle dimensioni del vaso) e poi si irriga abbondantemente. Volendo, si può predisporre uno strato di 5-6 centimetri di pacciamatura. Occorre tenere sempre ben umido il terriccio nelle 3-4 settimane successive al rinvaso, in modo da evitare sofferenze alle nuove radichette che si stanno sviluppando.

Ricordiamo inoltre che la colorazione rossa del fogliame, che nel falso gelsomino e in molte altre specie sempreverdi ornamentali si può verificare durante l'inverno, è un fenomeno naturale, che si registra quando la vegetazione viene sottoposta all'azione del freddo e del gelo. Le foglie ritornano ad assumere la tipica colorazione verde con l'arrivo della primavera, sempre che non si verifichino insufficienze di nutrimento. *(Francesca Moscatelli)*

GLI SFALCI D'ERBA E IL FOGLIAME DEL GIARDINO SI POSSONO USARE PER PRODURRE COMPOST O COME PACCIAMATURA

Ho alcuni metri cubi di compost ottenuto con erba sfalciata del giardino e fogliame. Lo posso utilizzare tal quale in giardino, nell'orto, nell'oliveto, ecc.? Inoltre, l'erba sfalciata fresca può essere utilizzata per pacciamare l'oliveto?

Giuseppe D'Aguanno
Piedimonte San Germano (Frosinone)

Il compost ottenuto da erba sfalciata (lontano dal momento in cui si formano i semi, per evitare, nelle colture dove si impiega, il diffondersi di piante che risulterebbero infestanti), **asciutta, e fogliame è un buon compost da utilizzare tal quale**. L'erba deve essere asciutta, perché l'eccessiva umidità la farebbe marcire, nel qual caso non potrebbe essere utilizzata per migliorare la fertilità del terreno. Il materiale da compostare va predisposto in cumuli alti 80-100 cm, larghi 100-150 cm e lunghi a seconda delle necessità, che vanno rimescolati 2-3 volte, la prima dopo 20-30 giorni dalla formazione dei cumuli stessi, le altre due alla distanza di 20-30 giorni l'una dall'altra, per favorire una corretta e uniforme decomposizione. Dopo 12 mesi il compost è maturo e va setacciato (vagliato) per mezzo di una rete di metallo a maglie delle dimensioni di 1 cm x 1 cm, al fine di separare le parti grossolane non ancora decomposte.

L'erba sfalciata sempre lontano dalla produzione dei semi ma asciutta, può essere utilizzata per pacciamare l'oliveto.

Per produrre ed impiegare correttamente il compost si rimanda alla «Guida illustrata al compostaggio domestico», allegata al n. 4/2009. *(Alberto Locatelli)*

Coltivate l'aglio, buono in cucina e ricco di proprietà curative

L'aglio è un ortaggio conosciuto, usato e coltivato dall'uomo da millenni, non solo per il caratteristico aroma che conferisce ai cibi ai quali si aggiunge, ma anche per le sue molte proprietà curative. Resiste egregiamente al freddo intenso e si coltiva in qualsiasi tipo di terreno, purché non trattenga acqua in eccesso. Vi presentiamo i tre principali tipi da coltivare nell'orto familiare

Come si presenta la pianta di aglio

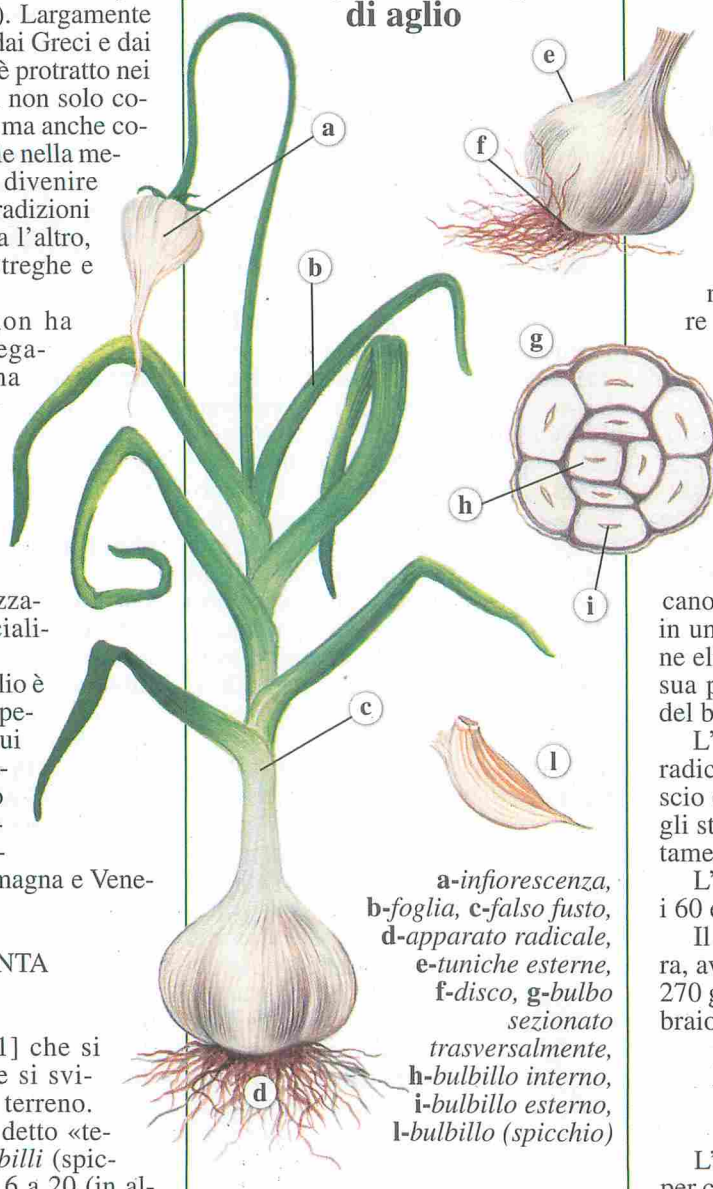
a-*infiorescenza*, **b**-*foglia*, **c**-*falso fusto*, **d**-*apparato radicale*, **e**-*tuniche esterne*, **f**-*disco*, **g**-*bulbo sezionato trasversalmente*, **h**-*bulbillo interno*, **i**-*bulbillo esterno*, **l**-*bulbillo (spicchio)*

L'aglio ha un'origine ancora incerta, ma pare provenga dall'Asia centrale (attuale Iran ed Afghanistan). Largamente usato dagli antichi Egizi, dai Greci e dai Romani, il suo impiego si è protratto nei secoli fino ai giorni nostri non solo come pianta da condimento, ma anche come elemento indispensabile nella medicina popolare, tale da divenire per molti popoli fonte di tradizioni e leggende (si riteneva, tra l'altro, che scacciasse demoni, streghe e vampiri).

È un ortaggio che non ha bisogno di essere impiegato in grandi quantità, ma la sua presenza in cucina è spesso indispensabile per conferire ai cibi un aroma più gradevole e caratteristico, tanto da essere divenuto indispensabile, da tempi non precisabili, per realizzare numerosi piatti e specialità regionali.

La coltivazione dell'aglio è diffusa un po' in tutta la penisola, ma le regioni in cui l'ortaggio assume maggiore importanza dal punto di vista commerciale sono Campania, Sicilia e Puglia al Sud ed Emilia-Romagna e Veneto al Nord.

COME SI PRESENTA LA PIANTA

La parte dell'aglio [1] che si consuma è il **bulbo**, che si sviluppa sotto il livello del terreno. Il bulbo – popolarmente detto «testa» – è suddiviso in *bulbilli* (spicchi), il cui numero va da 6 a 20 (in alcuni tipi locali ne sono stati contati fino a 40). Le dimensioni e la forma dei bulbilli variano a seconda della loro posizione nel bulbo: quelli esterni sono in genere di maggiori dimensioni ed hanno un aspetto arcuato, quelli interni sono invece meno voluminosi e presentano una forma ovale-appuntita. I bulbilli aderiscono gli uni agli altri, ed ognuno è protetto da uno strato coriaceo (tunica interna) di colore bianco-bianco avorio, rosato o rosso violaceo a seconda della varietà.

Se si taglia un bulbillo al suo interno si trova una gemma, da cui si originerà la nuova pianta. Alla base dei bulbilli vi è una parte ispessita detta *disco*, parte su cui poggiano i bulbilli stessi; dal disco si originano le radici.

Tutto il bulbo è circondato da diversi strati protettivi – detti *tuniche esterne* – che il più delle volte sono di colore bianco in diverse gradazioni, a seconda delle varietà.

Sul bulbo sono inserite l'una nell'altra le **foglie**, quasi a formare nella parte più bassa una specie di fusto (*falso fusto*). Le foglie non hanno picciolo, sono appuntite e presentano una lunghezza di 50-70 cm. La loro pagina superiore e quella inferiore sono in pratica uguali e sono percorse da nervature parallele.

I *fiori*, che sono presenti solo in alcune varietà senza che producano di regola semi fertili, sono riuniti in un'**infiorescenza**, che in genere viene eliminata appena si forma, perché la sua presenza ostacola l'ingrossamento del bulbo [2].

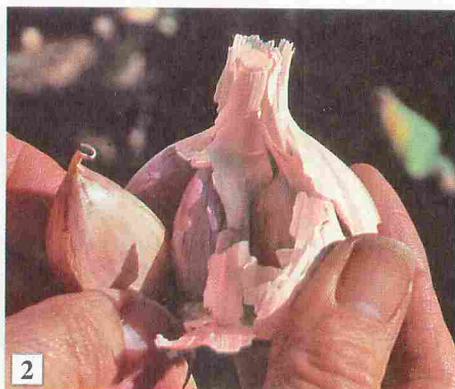
L'**apparato radicale** è formato da radici abbastanza sottili e riunite a fascio (fascicolate), che si sviluppano negli strati più superficiali del suolo, solitamente nei primi 30 centimetri.

L'altezza della pianta è compresa tra i 60 e gli 80 cm, o poco più.

Il ciclo di coltivazione dell'aglio dura, avviando la coltura in autunno, 240-270 giorni, mentre partendo da fine febbraio si riduce a 140-160 giorni.

RESISTE EGREGIAMENTE AL FREDDO INTENSO

L'aglio ***resiste fino a circa –15 °C***, per cui può essere tranquillamente messo a dimora in autunno anche nelle zone di pianura del Nord Italia, nonché in posizioni di collina medio-alta e talora nelle zone più riparate di montagna.

Per la formazione dei bulbi sono necessarie diverse ore di luce durante il giorno, per cui il loro ingrossamento inizia in primavera.

I tre principali tipi coltivati negli orti familiari: aglio bianco **(1)**, *aglio rosa* **(2)**, *aglio rosso* **(3)**

SI COLTIVA IN QUALSIASI TIPO DI TERRENO, PURCHÉ L'ACQUA SGRONDI FACILMENTE

Nei piccoli orti l'aglio viene coltivato nei terreni più diversi, anche in quelli pesanti e compatti, purché l'acqua sgrondi nel modo più rapido possibile. Ciò è ancora più importante se si tiene conto che l'aglio spesso occupa le aiole per un arco di tempo piuttosto lungo, che comprende gran parte dell'autunno e dell'inverno, periodo nel quale di solito le precipitazioni possono risultare continue e/o abbondanti.

Nei terreni dove ristagna l'acqua sono facili gli attacchi di marciumi, che si possono verificare anche in seguito durante la conservazione dei bulbi. Solo facendo in modo che l'acqua sgrondi velocemente dalle aiole si potrà ottenere un prodotto accettabile, anche se spesso in questi suoli le tuniche esterne dei bulbi rimangono grigiastre. Questo, però, è un aspetto che interessa assai poco nelle colture familiari, dove è molto più importante che il prodotto sia conservabile.

Un inconveniente dei terreni pesanti, pur se ben drenati, è quello di rendere difficile e faticosa la raccolta, vista la resistenza che essi pongono alla penetrazione degli attrezzi.

Da ciò si comprende che i suoli migliori per la coltivazione dell'aglio sono quelli sciolti e ben drenati.

La reazione (pH) del terreno più adatta alla coltivazione dell'aglio è compresa tra 6 e 7 (suoli da leggermente acidi a neutri); questo ortaggio è invece abbastanza sensibile alla salinità del suolo.

I TRE PRINCIPALI TIPI

Senza dubbio l'aglio più conosciuto, richiesto e coltivato è quello bianco, ma in commercio se ne possono trovare, più o meno facilmente, anche altri tipi, come l'aglio rosa e l'aglio rosso.

Aglio bianco (1). Viene coltivato un po' in tutta Italia per il buon rendimento che fornisce, per l'ottimo sapore che conferisce ai cibi e l'altrettanto ottima conservabilità. Vi sono selezioni locali che variano tra loro per le dimensioni del bulbo. È conosciuto anche come «bianco comune» ma, a seconda delle zone, viene detto Piacentino, Veneto o Veneziano, di Napoli o Napoletano, Piemontese, Siciliano, Calabrese, ed in altri modi.

Aglio rosa (2). Le tuniche esterne del bulbo di questo tipo presentano tonalità rosate. In genere viene coltivato in Italia meridionale e, avendo una buona precocità, viene consumato allo stato fresco. Non si presta però ad essere conservato ed il suo sapore è in genere meno intenso rispetto a quello dell'aglio bianco.

Aglio rosso (3). Abbastanza conosciuto e più diffuso che in passato è il Rosso di Sulmona, il cui bulbo si presenta bianco all'esterno, mentre all'interno le spesse tuniche che rivestono i bulbilli sono di colore rosso-violaceo. Possiede in media un sapore più accentuato e una migliore conservabilità rispetto all'aglio rosa.

OCCORRE AVVIARE LA COLTURA IMPIEGANDO AGLIO «RISANATO»

Di frequente i piccoli coltivatori conservano di anno in anno il quantitativo di bulbi necessario per le successive colture, ed altrettanto comune è la cessione e/o lo scambio di qualche bulbo tra amici o conoscenti per avviare o rinnovare le colture. In ogni caso, ***per effettuare nuove coltivazioni ed ottenere quindi un prodotto sano, è opportuno impiegare ogni anno aglio «risanato» (certificato)*** – cioè aglio che presenta una maggiore resistenza nei confronti delle più temibili malattie e parassiti che colpiscono questo ortaggio – facilmente reperibile presso i produttori e/o rivenditori di sementi orticole (vedi indirizzi in calce all'articolo).

Nelle zone dove si coltiva il tipo rosa sarebbe opportuno destinare una parte della superficie ad aglio bianco che, essendo in genere ben conservabile, consente di avere a disposizione l'ortaggio anche dopo che è ultimato il consumo di quello rosa, più precoce e meno adatto alla conservazione.

Chi non conosce l'aglio rosso può coltivarne per prova una piccola aiola: potrà avere risultati lusinghieri e soprattutto potrà conoscere e consumare un tipo di aglio poco consueto.

Alberto Locatelli

[1] L'aglio appartiene alla famiglia botanica delle Liliacee ed il nome scientifico della specie è *Allium sativum.*

[2] Sovente sull'infiorescenza, oltre ai fiori, si formano piccoli bulbilli che possono dare origine a nuove piante, fenomeno che i botanici chiamano «viviparia».

Ditte che dispongono di varietà di aglio che si riferiscono ai tipi illustrati (tra parentesi, in neretto, sono riportate quelle in catalogo):

– *Cooperativa Produttori Aglio Piacentino* - Via Breda, 86 - 29010 Monticelli d'Ongina (Piacenza) - Tel 0523 829456 - Fax 0523 820992 (**1** certificato), segnala il rivenditore.
– *Crivellaro Sementi* - Via Rometta, 24/26 - 35018 San Martino di Lupari (Padova) - Tel. e fax 049 5952540 **(1)**, segnala il rivenditore.
– *F.lli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 **(1-3)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31 marzo 2011.
– *Hortus Sementi* - Via Emilia, 1820 - 47020 Longiano (Forlì Cesena) - Tel. 0547 57569 - Fax 0547 57499 **(1-2-3)**, segnala il rivenditore.

Puntate pubblicate.
- Coltivate l'aglio, buono in cucina e ricco di proprietà curative (9/2010).

Prossimamente.
- La coltivazione.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 7-7-2010

È tempo di seminare il crescione comune, ortaggio appetitoso e facile da coltivare

È un ortaggio poco conosciuto, coltivato solo in alcune zone del Paese. Resiste discretamente al freddo e si adatta a qualsiasi tipo di terreno, anche se preferisce quelli ricchi di sostanza organica. Oltre che nell'orto, lo si può coltivare anche in vaso. Non richiede alcun intervento fitosanitario

Alcuni ortaggi risultano poco conosciuti perché diffusi solo in aree piuttosto piccole o perché poco coltivati. Tra questi vi è il crescione comune, coltivato solo dagli estimatori di questo prodotto dell'orto, che meriterebbe invece maggiore considerazione nei piccoli orti familiari data la facilità di coltivazione. Questo ortaggio si presta egregiamente ad essere coltivato anche sotto tunnel di piccole dimensioni, cosa che consente di averlo disponibile per gli usi di cucina pure nel periodo più freddo dell'anno.

COME SI PRESENTA LA PIANTA ADULTA DI CRESCIONE COMUNE

Il crescione comune [1] – detto anche crescione inglese o agretto – è una pianta annuale [2] che porta, raggruppati in **infiorescenze a grappolo**, piccoli e modesti fiori bianchi. Presenta **foglie con lamina frastagliata** e, poco sotto il **colletto**, una **radice a fittone**, dalla quale si dipartono **radici laterali**.

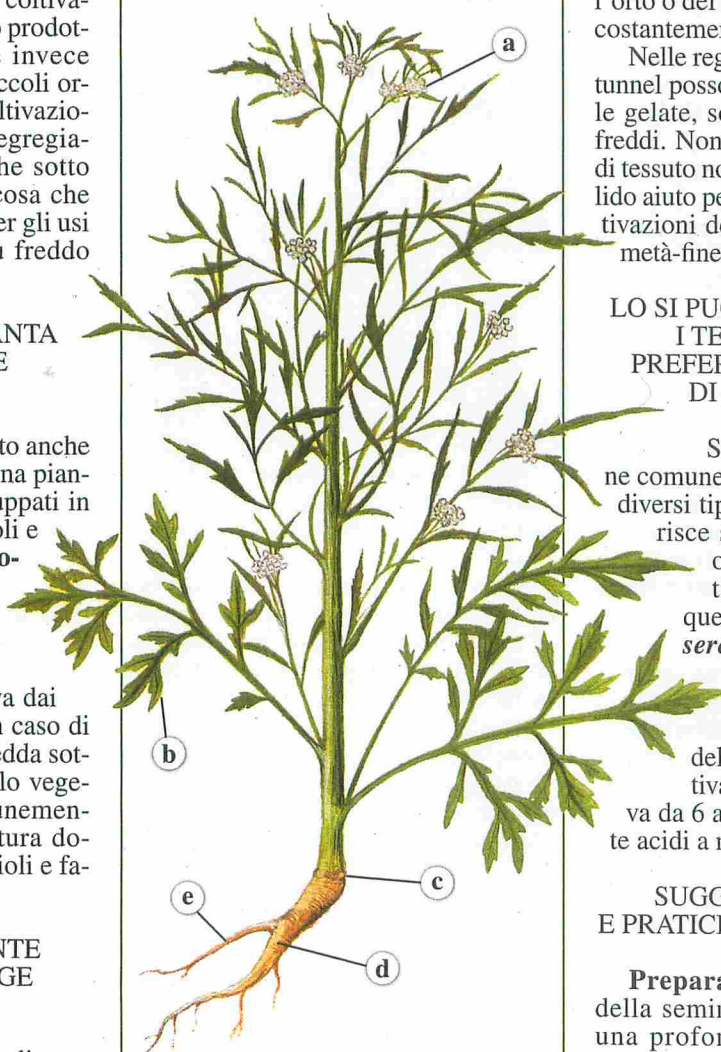
Il suo ciclo di coltivazione va dai 20 ai 40-50 giorni, anche più in caso di coltura attuata nella stagione fredda sotto tunnel; per la brevità del ciclo vegetativo il crescione viene comunemente coltivato come seconda coltura dopo ortaggi quali ad esempio fagioli e fagiolini.

RESISTE DISCRETAMENTE AL FREDDO E PREDILIGE UN CLIMA UMIDO

Il crescione comune resiste discretamente al freddo: nelle zone più miti del Centro-sud si coltiva durante l'inverno in pieno campo, mentre al Nord deve essere protetto da tunnel. ***Per vegetare ha bisogno di una temperatura media di circa 15 °C***, il che ne permette la coltivazione per buona parte dell'anno, specialmente se si possiedono protezioni, anche di limitate dimensioni.

⚠ In linea di massima se ne sconsiglia la coltivazione in piena estate nelle località più calde e asciutte, in quanto questo ortaggio predilige un clima umido e non sopporta la luce intensa; in questa stagione, inoltre, vi è il rischio che le piante vadano precocemente a seme. Durante il periodo primaverile-estivo il crescione comune può riuscire positivamente in ambienti di alta collina e di montagna, caratterizzati da condizioni climatiche fresco-umide.

Il prodotto migliore dal punto di vista gustativo si raccoglie durante il periodo fresco (cioè da circa metà autunno alla prima parte della primavera).

Come si presenta la pianta adulta di crescione comune

a-*infiorescenza a grappolo*, **b**-*foglia con lamina frastagliata*, **c**-*colletto*, **d**-*radice a fittone*, **e**-*radice laterale*

Volendo avere il crescione comune pure d'estate lo si può coltivare in vasi, da collocare nella parte più fresca dell'orto o del giardino, tenendo il terriccio costantemente umido.

Nelle regioni del Nord le colture sotto tunnel possono essere compromesse dalle gelate, solo in caso di inverni molto freddi. Non disponendo di tunnel, l'uso di tessuto non tessuto può risultare un valido aiuto per proteggere sia le prime coltivazioni dell'anno che quelle in atto a metà-fine autunno/inizio inverno.

LO SI PUÒ COLTIVARE IN TUTTI I TERRENI, ANCHE SE PREFERISCE QUELLI RICCHI DI SOSTANZA ORGANICA

Su piccole superfici il crescione comune può essere seminato nei più diversi tipi di terreno, anche se preferisce suoli ben dotati di sostanza organica decomposta. In tutti i terreni, specialmente in quelli più compatti, ***devono essere evitati i ristagni d'acqua***, che possono compromettere la buona riuscita della coltura. La reazione (pH) del terreno più adatta per la coltivazione del crescione comune va da 6 a 7 (terreni da moderatamente acidi a neutri).

SUGGERIMENTI TECNICI E PRATICI PER LA COLTIVAZIONE

Preparazione del terreno. Prima della semina vangate il suolo sino ad una profondità di 15-20 centimetri, quindi sistemate accuratamente gli strati superficiali del terreno, in modo che l'acqua in eccesso defluisca rapidamente, ed anche per favorire la germinazione dei semi.

Concimazione. Nei piccoli orti non è necessario effettuare alcun apporto di concimi prima della semina, poiché il crescione comune si accontenta dei residui di fertilità che lasciano nel terreno le colture che lo hanno preceduto.

Nel caso si disponesse di suoli poco fertili si può seminare dopo ortaggi che vengono abbondantemente concimati, come pomodoro e zucchino.

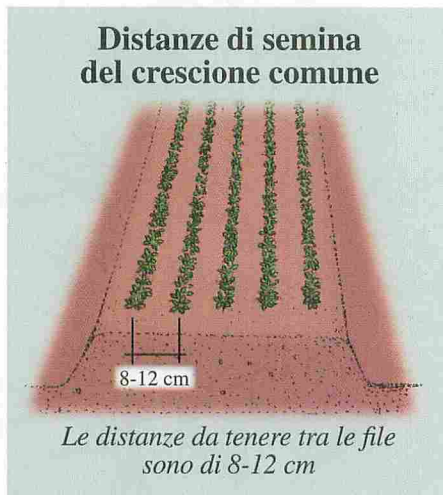
Semina. Il crescione comune si semina, in pianura padana, a fine febbraio, ma anche da fine gennaio a fine febbraio disponendo di protezioni. La semina può proseguire sino a fine aprile-metà maggio (solo nelle località più fresche può continuare anche per tutta l'estate). Si può riprendere a seminare da metà agosto sino a fine ottobre, operando però da metà-fine settembre solo sotto protezioni. Per usufruire per un tempo più lungo di questo ortaggio effettuate semine scalari, alla distanza di circa 10 giorni l'una dall'altra. La semina si esegue a spaglio (o alla volata), ma è consigliabile anche per il crescione comune effettuare tale operazione a file, distanti tra loro 8-12 centimetri, impiegando 3-4 grammi di seme (vedi foto a lato) per metro quadrato, interrandolo molto superficialmente (attorno ai 2 millimetri).

La germinazione (che inizia già a 5-6 °C) è piuttosto rapida: con temperature sui 15 °C avviene in due-tre giorni. Per favorire la nascita delle piantine, quando si opera con temperature vicine al minimo di germinazione, è consigliabile stendere sulle aiole un velo di tessuto non tessuto, che consente un aumento, anche se leggero, della temperatura a livello del terreno. Per lo stesso motivo i veli di tessuto non tessuto possono essere impiegati anche sotto tunnel.

Irrigazione. Dopo la semina, specialmente se si verificano periodi asciutti e in ogni caso sotto protezioni, bisogna irrigare, se necessario, con limitati e ripetuti apporti d'acqua sino a quando la germinazione è completamente avvenuta.

Nelle colture autunnali e di inizio primavera attuate in pieno campo le irrigazioni vanno in genere ridotte all'indispensabile, tant'è che in annate piovose non occorre nemmeno intervenire limitandosi, se necessario, a bagnare leggermente e ripetutamente le aiole per consentire la germinazione dei semi.

Piantine germinate da poco

Distanze di semina del crescione comune

Le distanze da tenere tra le file sono di 8-12 cm

Sotto tunnel, durante la stagione fredda, le irrigazioni vanno effettuate solo nei casi di assoluta necessità, arieggiando poi abbondantemente le protezioni per far asciugare le piante.

Il sistema più usato per irrigare il crescione comune è quello per aspersione o a pioggia, ma si può anche far scorrere lentamente l'acqua tra una fila e l'altra (scorrimento-infiltrazione laterale dentro solchi) smuovendo di frequente il terreno in superficie, in modo che l'acqua possa penetrare con più facilità nel suolo.

Diserbo. Le cure di coltivazione sono molto limitate e consistono nel togliere le eventuali piante infestanti che si sviluppano nelle colture. Questo lavoro è facilitato dalla semina a righe, che consente pure di lavorare gli strati più superficiali del terreno che possono diventare compatti a seguito di piogge o di ripetute irrigazioni.

Consociazione. Nei piccoli orti il crescione comune, viste le sue limitate dimensioni, può essere anche seminato assieme (consociato) ad altre piante orticole, in particolar modo ravanello, lattuga da taglio, valerianella e rucola.

Rotazione. È opportuno non coltivare per due anni di seguito il crescione comune nello stesso terreno e dopo piante che appartengono alla sua stessa famiglia botanica (rucola, ravanello, rapa, cime di rapa e cavoli in genere).

DÀ OTTIMI RISULTATI IN COLTURA PROTETTA

Il crescione comune è tra le colture più consigliabili da attuare sotto protezioni di piccole dimensioni per la facilità di coltivazione e perché fornisce un prodotto fresco in una stagione in cui gli ortaggi disponibili nell'orto sono abbastanza limitati, sia per numero che per quantità. Sono sufficienti tunnel di 1-1,20 metri di larghezza per 0,8-1 metro di altezza, che possono essere collocati sulle aiole anche se la semina era stata fatta, in precedenza, in piena aria.

I tunnel devono essere provvisti di aperture, in modo che possano essere arieggiati al fine di eliminare la condensa che si forma sia sui teli (gocciolamento) che sulle piante. È opportuno arieggiare i tunnel anche quando la temperatura esterna è di pochi gradi sopra lo zero, tanto in giornate soleggiate come in presenza di cielo coperto. Volendo proteggere ulteriormente la coltura dal freddo stendete di sera sulle aiole un velo di tessuto non tessuto, che rimuoverete la mattina seguente.

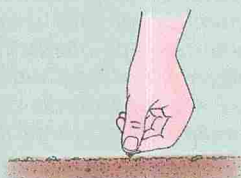
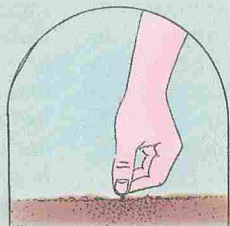
SI COLTIVA FACILMENTE ANCHE IN VASO

Il crescione comune si può facilmente coltivare anche in vaso (da 16-18 centimetri di diametro) o in vaschette simili a quelle che si impiegano per i gerani. I vasi vanno riempiti con un terriccio limitatamente concimato o con quello specifico per le semine, assicurando alle piante un perfetto sgrondo dell'acqua. A questo scopo si colloca sul fondo dei vasi uno strato di drenaggio (dello spessore di circa 2-3 centimetri) costituito preferibilmente da argilla espansa. In caso si abbiano terricci compatti e/o che

Le caratteristiche positive del crescione comune

Il crescione comune (come altri ortaggi che appartengono alla famiglia botanica delle Crucifere quali rafano, cavoli, ecc.) ***contiene molte sostanze aromatiche ricche di zolfo****, responsabili del caratteristico sapore piccante di questa pianta, sostanze* ***che hanno una buona azione disinfettante sulle vie respiratorie e urinarie****. Il crescione comune, inoltre,* ***è molto ricco di sali minerali e di vitamine*** *(in buona evidenza la vitamina C),* ***che stimolano il metabolismo ed in particolare la digestione****. Il suo sapore deciso ne consiglia un consumo moderato in insalate miste, alle quali conferisce un caratteristico e gradevole aroma, o aggiunto a vari cibi per aromatizzarli. (*Paolo Pigozzi*)*

Ciclo di coltivazione del crescione comune (tempi indicativi per la pianura padana)

Semina in pieno campo	Semina sotto protezione	Raccolta in pieno campo	Raccolta sotto protezione
DA FINE FEBBRAIO A FINE APRILE-METÀ MAGGIO E DA METÀ AGOSTO A METÀ-FINE SETTEMBRE	DA FINE GENNAIO A FINE FEBBRAIO E DA METÀ-FINE SETTEMBRE A FINE OTTOBRE	DA METÀ-FINE APRILE A GIUGNO E DA METÀ SETTEMBRE A FINE OTTOBRE	DA METÀ MARZO A METÀ APRILE E DA FINE OTTOBRE A DICEMBRE (ANCHE GENNAIO)

trattengono molto l'acqua, è opportuno mescolarli con sabbia in quantità variabili dal 5 al 15% del volume del terriccio stesso. I contenitori vanno collocati, durante la stagione invernale, nello spazio di una doppia finestra (meglio se sotto la finestra stessa vi è un termosifone) ed irrigati sempre moderatamente.

⚠ Le irrigazioni devono essere contenute, non bisogna cioè bagnare eccessivamente il terriccio, per evitare l'insorgere di dannosi marciumi a livello delle radici e del colletto delle piante. Gli apporti d'acqua inoltre devono essere proporzionati alla temperatura dell'ambiente di coltivazione.

LA COLTURA ORGANICA (BIOLOGICA)

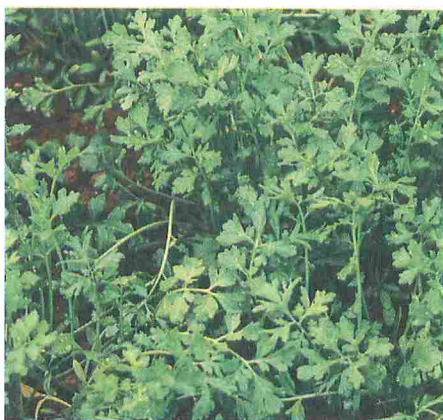
La coltura organica differisce poco da quella fin qui esposta, poiché nella maggior parte dei casi, almeno nelle piccole coltivazioni, non si adoperano concimi minerali o di altro tipo e non si eseguono, in genere, interventi antiparassitari.

SI COLTIVA SENZA ESEGUIRE NESSUN INTERVENTO FITOSANITARIO

Il crescione comune è una pianta rustica che non ha bisogno di alcun tipo di intervento fitosanitario.

SI RACCOGLIE COME LA LATTUGA O TOGLIENDO LE FOGLIE AD UNA AD UNA

La raccolta si esegue in coltura protetta da metà marzo a metà aprile e da fine ottobre a dicembre (anche gennaio). In pieno campo si raccoglie da metà-fine aprile a giugno e da metà settembre a fine ottobre.

Si procede alla raccolta tagliando le foglie come si fa con la lattuga o il radicchio da taglio. Ci si aiuta in genere con delle forbici (molto valide sono quelle impiegate per tagliare i bordi del prato). Spesso però si asportano semplicemente le foglie dal fusto con le mani (si «pelano» i fusti). Per raccogliere foglie più pulite è consigliabile toglierle quando sono asciutte, perché se sono bagnate o umide trattengono più facilmente la terra.

Crescione comune pronto per la raccolta

La raccolta si attua quando le foglie sono alte 5-10 centimetri, ma nel crescione comune si utilizzano di solito pure i germogli del fusto.

Da 10 metri quadrati di superficie si possono raccogliere 5-12 kg di prodotto, a seconda delle dimensioni che raggiungono le foglie quando si tagliano, dell'uniformità della coltura, del numero di tagli (o delle «pelature»), dato che le raccolte si possono effettuare fino in prossimità della fioritura, e del periodo di coltivazione.

SI CONSUMA DA SOLO, CON ALTRI ORTAGGI O PER AROMATIZZARE VARI CIBI

Il crescione comune si consuma da solo, dopo attenta pulizia e accurato lavaggio, in insalata. Inoltre, per il suo sapore piccante e stimolante, si presta ad essere aggiunto ad altri ortaggi come indivie, lattughe, radicchi, cicorie (sia da taglio che da cespo), valerianella. Talora si impiega per aromatizzare antipasti e piatti a base di carne.

Alberto Locatelli

[1] Il crescione comune appartiene alla famiglia botanica delle Crucifere (o Brassicacee) ed il suo nome scientifico è *Lepidium sativum*.

[2] Una pianta annuale compie il suo ciclo di vita dalla semina alla produzione dei semi nell'arco di un anno, o meglio, della stessa stagione vegetativa.

Ditte sementiere che dispongono di semi di crescione comune:

– *Crivellaro Sementi* - Via Rometta, 24/26 - 35018 San Martino di Lupari (Padova) - Tel. e fax 049 5952540, segnala il rivenditore.
– *F.lli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31 ottobre 2011.
– *Fuscello Tesoro Sementi* - Via P. Gobetti, 30 - 70031 Andria (Bari) - Tel. 0883 542543 - Fax 0883 544811, segnala il rivenditore.
– *Hortus Sementi* - Via Emilia, 1820 - 47020 Longiano (Forlì Cesena) - Tel. 0547 57569 - Fax 0547 57499, segnala il rivenditore.
– *L'ortolano* - Via Calcinaro, 2425 - 47521 Cesena (Forlì Cesena) - Tel. 0547 381835 - Fax 0547 639280, segnala il rivenditire.
– *Royal Seeds* - Via Pacinotti, 10 - 41037 Mirandola (Modena) - Tel. 0535 24157 - Fax 0535 21750, segnala il rivenditore.

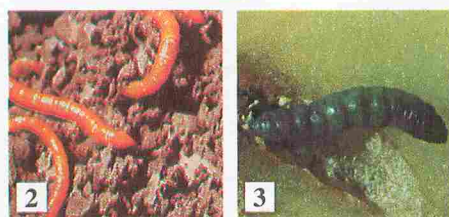
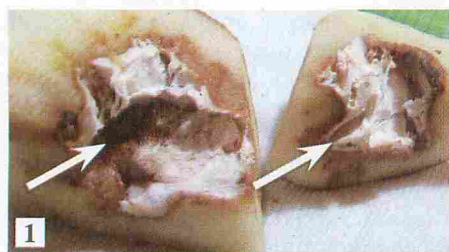
CONTROLLO INDIRIZZI AL 30-6-2010

Risposte ai lettori

TUBERI DI PATATA COLPITI DA MARCIUME SECCO E AFFETTI DA «CUORE CAVO»

La maggior parte dei tuberi di patata che ho raccolto nel mio orto la scorsa estate si presenta ora all'interno come nella foto che vi ho inviato. Vorrei conoscere la causa di questo fenomeno, per sapere come operare nella prossima stagione produttiva.

Giam Maria Ghisleni
Verderio Inferiore (Lecco)

I tuberi ripresi nella foto che ci ha inviato l'abbonato sono stati colpiti da una forma di ***marciume secco*** causato da *Fusarium solani* var. *coeruleum* e *Fusarium roseum* var. *sambucinum*.

Tubero di patata colpito da marciume secco **(1)** (vedi frecce), *causato da microrganismi fungini che vivono nel terreno e che infettano le patate interessate da lesioni causate da larve di elateridi, 20 mm* **(2)** *e di tignola, 12 mm* **(3)**

Si tratta di due microrganismi fungini che vivono nel terreno e che infettano i tuberi interessati da lesioni causate da insetti, in particolare da larve di elateridi e di tignola. Nell'orto, o durante la conservazione, i tuberi vanno poi incontro ad una forma di marciume secco, o «mummificazione», se l'ambiente è secco, mentre marciscono in presenza di elevata umidità ambientale.

Nella foto **(1)** le infezioni dei suddetti funghi si sono sviluppate in un tubero affetto da «***cuore cavo***» (l'interno della patata si presenta più o meno vuoto), alterazione di origine non parassitaria prodotta da eccessive concimazioni azotate e da squilibri d'acqua nel terreno.

Prevenzione. Per contenere le manifestazioni di «cuore cavo» è opportuno ridurre le concimazioni a base di azoto e moderare le irrigazioni, soprattutto dopo periodi siccitosi.

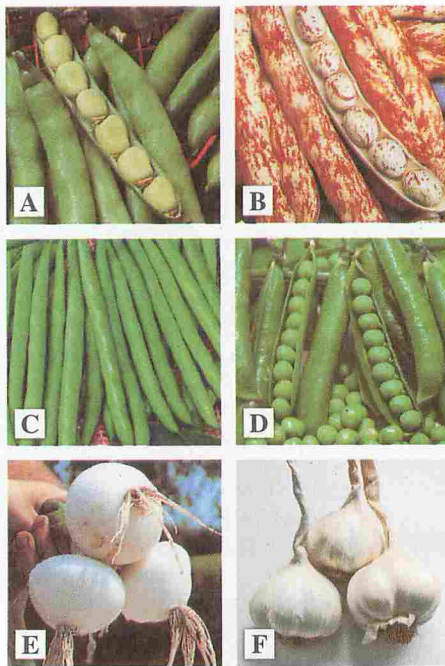
Per ridurre i danni causati da marciume secco è necessario effettuare concimazioni equilibrate, evitare di lesionare i tuberi con le lavorazioni del terreno e/o durante le operazioni di raccolta e conservazione, e conservarli in ambienti aerati ad una temperatura compresa tra 3 e 5 °C. Naturalmente sono da eliminare i tuberi infetti e quelli lesionati. *(Aldo Pollini)*

QUALI ORTAGGI COLTIVARE NELLE AIOLE CHE HANNO OSPITATO POMODORO

Quali ortaggi si possono coltivare nelle aiole che hanno ospitato nella precedente stagione produttiva il pomodoro?

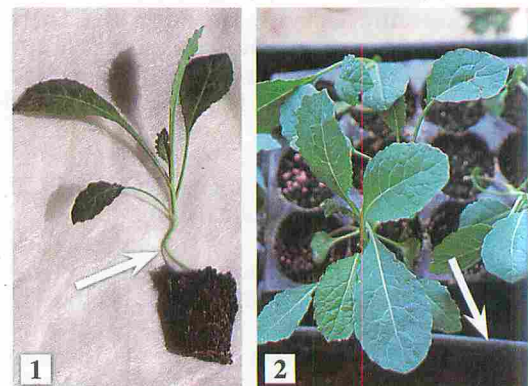
Pietro Ermini
Firenze

Nelle aiole che hanno ospitato pomodoro – ortaggio abbondantemente concimato anche con fertilizzanti organici – **si possono coltivare** sia la **fava (A)** che specie appartenenti alla sua stessa famiglia botanica (Leguminose o Papilionacee), come **fagiolo (B)**, **fagiolino (C)** e **pisello (D)**, nonché **cipolla (E) e aglio (F)**, ortaggio quest'ultimo che è buona cosa mettere a dimora nella seconda metà di ottobre.

Se si decide di coltivare fava, fagiolo, fagiolino, pisello, oppure cipolla e aglio, ⚠ è sconsigliabile interrare letame o compost durante i lavori di fondo del terreno, dato che in genere il pomodoro lascia nel suolo una fertilità residua che può essere sfruttata egregiamente da questi ortaggi. *(Alberto Locatelli)*

GIOVANI PIANTE DI CAVOLO AFFETTE DA «GINOCCHIATURA»

Ogni estate semino cavoli di diverse specie in contenitori alveolati di materiale plastico nero. Le ho provate tutte: ho posto i contenitori al sole, a mezza ombra, sotto una rete tipo quella che si usa per proteggere gli ortaggi dal sole, ma il risultato è sempre stato lo stesso: le piantine, quando sono pronte per il trapianto, presentano un fusto sottile e si piegano su un fianco perché non sufficientemente robuste. Come devo operare il prossimo anno?

Vanni Ragazzini
Forlì

Talora, **in mancanza di regolari irrigazioni, le giovani piante di cavoli tendono a piegarsi su un fianco, anomalia detta «ginocchiatura»**. Questo fatto rende in seguito più complicato il trapianto (aspetto poco rilevante in un orto familiare, ma molto importante per le colture professionali) per cui, una volta messe a dimora, è buona cosa sostenerle con un piccolo tutore.

1-*Piantina di cavolo affetta da «ginocchiatura»* (vedi freccia). **2**-*Per tenere costantemente umido il terriccio dei contenitori alveolati usati per produrre le piantine, occorre predisporre un sottovaso* (vedi freccia) *in cui versare l'acqua che le piantine assorbiranno*

I contenitori alveolati vanno posti in pieno sole, o in una posizione solo leggermente ombreggiata, e i seminati vanno seguiti a mezzo di costanti irrigazioni. È conveniente far assorbire l'acqua dal fondo dei contenitori alveolati – cosa che risulta più semplice da attuare se questi sono di piccole dimensioni (ad esempio 15x13 cm, alti 5 cm, per 9 posti) – ponendoli in sottovasi nei quali va versata l'acqua. Gli apporti vanno valutati tenendo conto della temperatura, dell'insolazione e della capacità del terriccio di trattenere l'acqua. Le piante non devono soffrire la

siccità, ma neppure avere il terriccio fradicio e soprattutto non deve esserci ristagno nel sottovaso.

Le piantine, in linea di massima, sono pronte per il trapianto dopo 30-35 giorni dalla germinazione del seme, cioè quando presentano 4-5 foglie vere. Non bisogna andare oltre i 40 giorni, altrimenti le piantine invecchiano e/o crescono eccessivamente, rendendo più complicato il trapianto, più lungo il tempo per la ripresa vegetativa e di conseguenza anche il ciclo produttivo. *(Alberto Locatelli)*

ASPARAGO BIANCO: I TELI NERI PLASTICI DELLA PACCIAMATURA POSTI TRA UNA FILA E L'ALTRA VANNO RIMOSSI A METÀ OTTOBRE

Vorrei sapere quando, in una coltura di asparago bianco, vanno rimossi i teli neri plastici della pacciamatura tra una fila e l'altra.

Sergio Tremolada
Osnago (Lecco)

Nell'asparago bianco i teli neri plastici della pacciamatura (dello spessore di almeno 0,10 millimetri) si installano sia sulle aiole che tra le file. Sulle aiole sopraelevate (cumuli) si tengono da circa metà febbraio a fine raccolta (attorno a metà giugno per le colture attuate senza protezioni) e si impiegano per diminuire il numero delle raccolte e ottenere turioni (asparagi) completamente bianchi *(vedi foto in basso nella pagina)*; a raccolta ultimata i teli si tolgono e si rimuovono i cumuli.

I teli neri plastici posti tra una fila e l'altra (interfila) servono invece ad impedire lo sviluppo delle piante infestanti e a tale scopo **si possono tenere fino a metà ottobre**; in questo periodo si devono rimuovere per consentire di attuare i lavori previsti per questa coltura in autunno-inverno (concimazione, lavorazioni del terreno e formazione dei cumuli). Nel caso si mantengano fino ad ottobre, per permettere che l'acqua penetri nel terreno, si possono praticare nei teli stessi numerosi piccoli fori, oppure predisporre sotto i teli stessi l'apposita manichetta forata per irrigare.

Nell'asparago verde, per il quale non si formano aiole sopraelevate, i teli plastici neri si possono installare solo tra una fila e l'altra da metà marzo a metà ottobre. *(Alberto Locatelli)*

Ribes e uva spina: caratteristiche, esigenze e scelta delle varietà

Ribes e uva spina sono piccoli frutti che si adattano a terreni diversi (pH da 6 a 7,2), purché privi di ristagni d'acqua. Temono i ritorni di freddo primaverili ma esigono temperature invernali fredde per poter fruttificare (non sono quindi piante adatte ai climi miti). I ribes (rosso, bianco, rosa e nero) e l'uva spina sono reperibili sul mercato in diverse varietà

Ribes (rosso, bianco, rosa e nero) e uva spina sono piante a sviluppo arbustivo che appartengono alla famiglia delle *Grossulariaceae*. Vengono illustrate assieme in quanto mostrano esigenze ecologiche e tecniche di coltivazione simili. In questo primo articolo vi presentiamo le loro caratteristiche botaniche e le esigenze di terreno e clima, oltre a una rassegna delle varietà consigliabili e facilmente reperibili sul mercato.

LE CARATTERISTICHE DEI RIBES E...

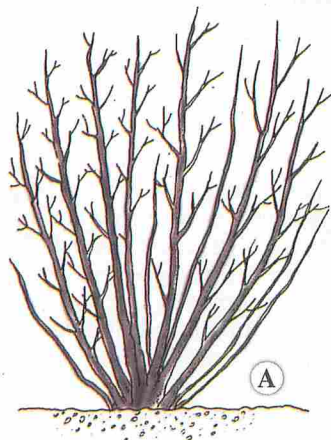
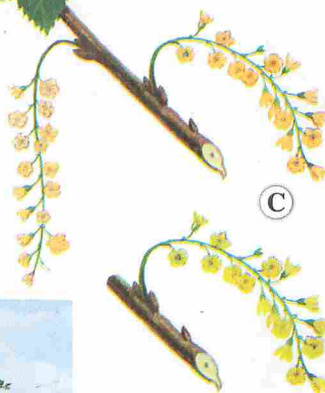
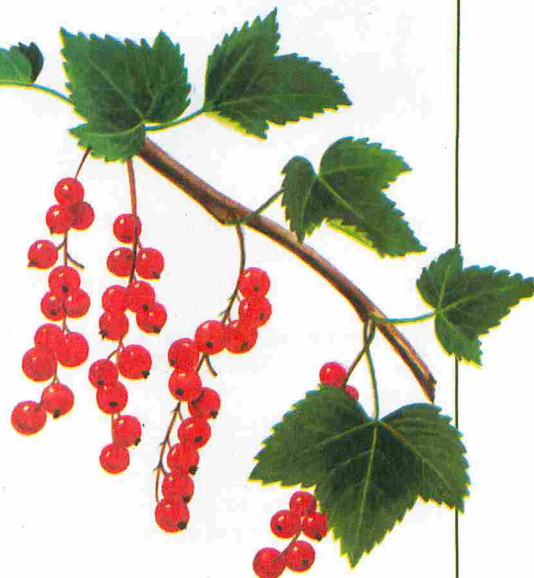
Le varietà di **ribes rosso, bianco e rosa** derivano principalmente dal *Ribes rubrum* e da sue ibridazioni con il *Ribes sativum*. Coltivate danno origine ad arbusti dell'altezza di 1-2 metri, inermi (senza spine).

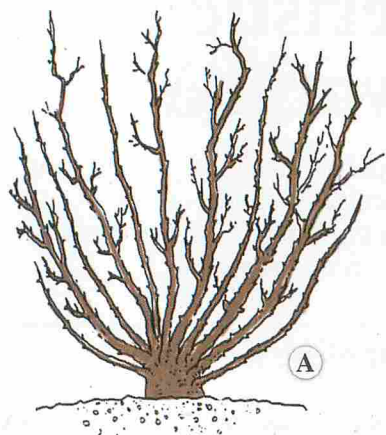
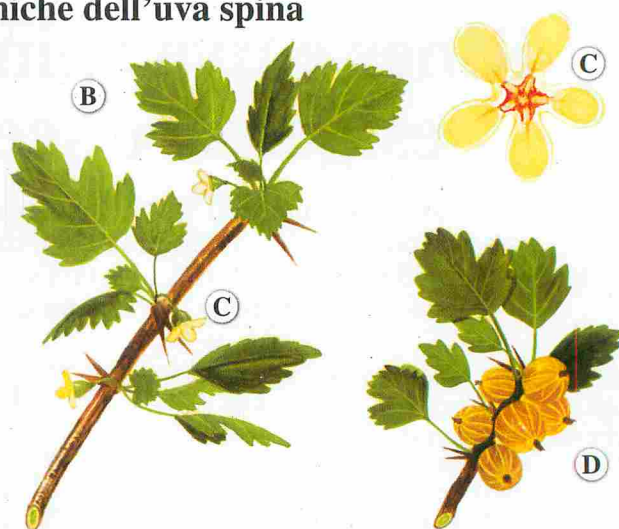
Le ***foglie*** sono caduche, di forma palmato-lobata (presentano 3-5 lobi), con margini seghettati e smussati; la pagina fogliare superiore è liscia, quella inferiore pubescente (pelosa).

I ***fiori*** sono autofertili (in grado di autoimpollinarsi), di colore giallastro, riuniti in racemi (mazzetti) penduli, in numero di 10-30 per mazzetto; sono prodotti da gemme miste (a legno e a frutto) presenti sui rami dell'anno e su corti rametti (dardi) del fusto. La fioritura si protrae per un periodo di 20 giorni.

I ***frutti*** sono bacche globose, di sapore acidulo, di colore rosso, bianco e rosa,

Le caratteristiche botaniche dei ribes

I ribes formano arbusti senza spine (**A**) *alti da 1 a oltre 2 metri*
Le foglie (**B**) *sono caduche, di forma palmato-lobata in tutti i ribes. I fiori (3-4 mm)* (**C**), *riuniti in racemi (mazzetti) penduli, sono di colore giallastro o giallo verdastro a seconda del tipo di ribes. I frutti* (**D**) *sono bacche globose (7-12 mm), di sapore acidulo, di colore diverso a seconda del tipo di ribes (rosso, bianco, rosa, nero), raccolte in grappoli penduli*

Le piante di ribes (nella foto, *ribes rosso*) *vengono allevate a cespuglio su filare pacciamato (ne parleremo nella prossima puntata dedicata alla coltivazione)*

Le caratteristiche botaniche dell'uva spina

L'uva spina forma un arbusto spinoso (**A**) *alto da 0,6 a 2 metri. Le foglie* (**B**) *sono caduche, di forma cuoriforme, con incisione profonda dei lobi. I fiori (6-10 mm)* (**C**), *presenti singolarmente o a gruppi di 2-3 hanno colore biancastro. I frutti* (**D**) *sono bacche di forma elissoidale o sferica, della dimensione di un acino d'uva*

Pianta di uva spina in fase di fruttificazione

raccolte in fitti grappoli penduli. I frutti della parte alta del grappolo presentano dimensioni maggiori e maturano prima.

Il **ribes nero** *(Ribes nigrum)* dà origine a un arbusto vigoroso (oltre 2 metri di altezza).

Le ***foglie*** sono caduche, di forma palmato-lobata, a margine dentato arrotondato; hanno dimensioni maggiori e colore più scuro rispetto a quelle degli altri ribes. I numerosi rami emessi dal ceppo sono robusti alla base e si assottigliano verso la punta; presentano gemme miste (a legno e a fiore) ingrossate, dalle quali scaturiscono i grappoli fiorali (10-30 fiori per grappolo).

I ***fiori*** sono autosterili (non sono in grado di autoimpollinarsi), campanulati, di colore giallo verdastro.

I ***frutti*** sono bacche di colore nero traslucido ed emanano un caratteristico profumo dovuto alla presenza di ghiandole aromatiche. Sono ricchi di antocianine (pigmenti alimentari naturali dotati di buona stabilità) e vitamina C (150-200 mg per 100 grammi di frutto); vengono utilizzati, quasi esclusivamente, per la preparazione di succhi e confetture.

Si segnala che le ghiandole odorose sono presenti su tutta la pianta (foglie, fiori, gemme e germogli) e spesso il ribes nero viene coltivato a scopo industriale per ricavarne principi attivi utili nella medicina naturale e in cosmesi.

... E DELL'UVA SPINA

Le varietà coltivate di **uva spina** derivano da *Ribes grossularia*. La specie dà origine ad arbusti di sviluppo contenuto (da 0,6 a 2 metri in altezza), con chioma a portamento espanso. Sono caratterizzati dalla presenza, su rami e branche, di spine lunghe 1 cm poste alla base delle foglie.

Le ***foglie*** sono caduche con incisione profonda dei lobi e margine crenato (presenta intaccature lievi divise da denti arrotondati).

I ***fiori***, presenti singolarmente o a gruppi di 2-3, sono forniti di un peduncolo corto e sono autofertili (in grado di autoimpollinarsi). Hanno colore biancastro e si originano dalle gemme miste presenti sui rami dell'anno e su dardi (corti rami con gemme a fiore) laterali.

I ***frutti*** sono bacche di forma ellissoidale o sferica, della dimensione di un acino d'uva, di sapore dolce; alcune varietà evidenziano sulla buccia, che può essere di colore verde, giallo o rosso vinoso, una leggera peluria.

RIBES E UVA SPINA SI ADATTANO A DIVERSI TIPI DI TERRENO...

Il ribes e l'uva spina sono specie dotate di **elevata adattabilità a terreni diversi**. Si possono coltivare infatti sia nei terreni a reazione acida che leggermente alcalina (pH che varia da 6 a 7,2).

Possono essere messi a coltura in terreni pesanti, ma non in quelli in cui siano presenti ristagni d'acqua. Nei terreni compatti la produzione evidenzia un miglior sapore a fronte di una produttività minore. Richiedono inoltre terreni con una buona dotazione di sostanza organica (l'apporto di letame ben maturo deve avvenire ogni 2-3 anni nei mesi autunno-invernali).

Le varietà di ribes rosso sono le più rustiche.

Confronto tra i fiori del ribes e dell'uva spina. *I fiori dei ribes sono riuniti in caratteristici mazzetti penduli* (a sinistra, *fiori di ribes rosso*). *I fiori dell'uva spina* (a destra) *sono singoli o raggruppati in numero di 2 o 3*

... E PREDILIGONO CLIMI FRESCHI

Le due specie **prediligono un clima fresco con esposizione parzialmente soleggiata**. L'uva spina tende a manifestare fenomeni di filloptosi (caduta precoce delle foglie) e perdita di frutti quando le temperature estive superano a lungo i 30° centigradi. Le piante adulte ben lignificate sono in grado di sopportare temperature minime invernali di –20° centigradi. Però le basse temperature nel periodo della fioritura possono condizionare l'esito della fruttificazione. È opportuno evitare quindi la costituzione dei nuovi impianti di ribes e uva spina nelle zone di fondovalle caratterizzate da ritorni primaverili di freddo.

I limiti di quota delle coltivazioni corrispondono a 1.400-1.500 metri nell'arco alpino e a 1.600-1.700 metri lungo la dorsale appenninica meridionale.

Le varietà più diffuse hanno un **fabbisogno di freddo** [1] elevato (800-1.600 ore all'anno); per tale ragione non sono coltivabili nelle zone a clima mite.

Le piante esigono **apporti di pioggia** di 800-1.000 millimetri (800-1.000 litri per metro quadrato) ben distribuiti nel corso dell'anno; la massima richiesta di acqua si verifica alla maturazione dei frutti e la disponibilità irrigua deve integrare i periodi di massimo fabbisogno della pianta.

LA SCELTA DELLE VARIETÀ

Come già evidenziato, **i ribes rosso, bianco e rosa e l'uva spina sono autofertili e quindi non necessitano di impollinazione incrociata** (se ne giovano, ma non è indispensabile). Si ha quindi fruttificazione anche da una pianta isolata.

Le varietà di ribes nero sono, invece, prevalentemente autosterili ed esigono la presenza di almeno due varietà compatibili per assicurare la fruttificazione (rapporto ideale: 1 pianta di varietà impollinante ogni 4-5 piante della varietà principale).

L'**impollinazione è entomofila**, cioè attuata dagli insetti pronubi (api e bombi); la presenza di arnie in prossimità dell'impianto ne migliora notevolmente la capacità produttiva.

Varietà di ribes rosso

Junifer **(1)**. Pianta di medio vigore, con portamento espanso. Il basso fabbisogno di freddo la rende idonea a un'ampia varietà di climi. Tollera gli attacchi di oidio senza subire gravi danni.

Rovada **(1a)**. Forma una pianta vigorosa, di taglia media e elevata attitudine a emettere polloni. Tollera gli attacchi di oidio senza subire gravi danni.

Varietà di ribes bianco

Werdavia **(2)**. Pianta di buon vigore, con rami laterali lunghi e buona copertura fogliare. I frutti presentano un grado zuccherino elevato. Tollera gli attacchi di oidio senza subire gravi danni.

Blanka **(2a)**. Pianta vigorosa con portamento assurgente (tendente verso l'alto). Tollera gli attacchi di antracnosi fogliare senza subire gravi danni.

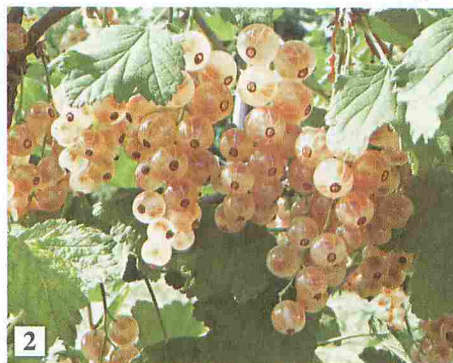
Varietà di ribes rosa

Gloire des Sablons **(3)**. Pianta a portamento eretto di elevato vigore vegetativo. La produttività è medio-elevata. Le bacche sono piccole, sferiche, di colore rosa intenso.

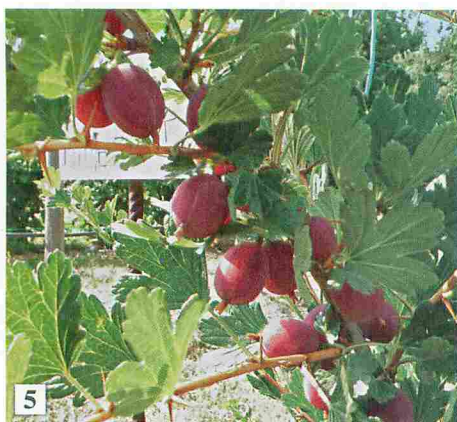
Varietà di ribes nero

Missouri **(4)**. Forma un arbusto di notevole vigore. È resistente all'*oidio*.

Neva **(4a)**. Pianta di elevato vigore vegetativo ed elevata produttività. Le

Ribes rosso: *Junifer* **(1)** *e Rovada* **(1a)**

Ribes bianco: *Werdavia* **(2)** *e Blanka* **(2a)**

Ribes rosa: *Gloire des Sablons*

Ribes nero: *Missouri* **(4)** *e Neva* **(4a)**

Uva spina: *Hinnonmaki Rot* (**5**), *Invicta* (**5a**), *e Mucurines* (**5b**)

bacche sono di grandi dimensioni, fortemente aromatiche.

Varietà di uva spina

Hinnonmaki Rot (Hinnonmaki rosso) (**5**). Forma un arbusto di medio sviluppo vegetativo. Il frutto è di colore rosso, di medie dimensioni. Tollera gli attacchi di oidio senza subire gravi danni.

Invicta (**5a**). Forma un arbusto vigoroso e di buona produttività. Il frutto è di colore giallo-verde, ellissoidale, dalla consistenza soda, rivestito di una leggera peluria. Tollera gli attacchi di oidio senza subire gravi danni.

Mucurines (**5b**). Il cespuglio è vigoroso e fortemente spinoso. Il frutto è di colore verde, di medie dimensioni, con elevato contenuto zuccherino ed elevata acidità.

Guido Bassi

Epoca di maturazione delle varietà di ribes

Varietà	Giugno	Luglio	Agosto
1-*Junifer*	▬	▬	
1a-*Rovada*		▬	▬
2-*Werdavia*		▬	
2a-*Blanka*		▬	▬
3-*Gloire des Sablons*		▬	
4-*Missouri*		▬	
4a-*Neva*		▬	

Epoca di maturazione delle varietà di uva spina

Varietà	Giugno	Luglio	Agosto
5-*Hinnonmaki Rot*	▬	▬	
5a-*Invicta*	▬	▬	
5b-*Mucurines*		▬	▬

[1] Fabbisogno di freddo: per garantire il normale sviluppo vegetativo e la costante produttività della pianta è indispensabile che il luogo di coltivazione accumuli un numero di ore di freddo annue tra le 800 e le 1700 ore. Per «fabbisogno di freddo» si intende la somma delle ore con temperature utili, comprese cioè tra valori di 2,5 °C e 9 °C, necessarie nel corso dei mesi invernali affinché la pianta possa esprimere in seguito tutte le proprie potenzialità vegetative. Nelle aree caratterizzate da inverni miti con temperature spesso superiori ai 12-16 °C il mancato soddisfacimento del fabbisogno di freddo rappresenta un forte limite alla coltivazione.

Indirizzi di vivai che dispongono di varietà di ribes e uva spina (il numero tra parentesi rimanda alla varietà illustrata):

– *Alpi Vivai di Viale Paolo* - Via David (Cascina Landra), 30 - 12011 Borgo San Dalmazzo (Cuneo) - Tel. e fax 0171 268912 (**1-1a-2-2a-3-4-5-5a**), vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31 dicembre 2010.

– *Azienda Agricola Viola Daniele* - Via Nazionale, 4 - 10050 Villar Focchiardo (Torino) - Cell. 328 8676419 - Fax 011 83331147 (**1-1a-2a-4-4a-5-5a-5b**), vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31 dicembre 2010.

– *Battistini Giuseppe Vivai* - Via Calcinaro, 1265 - 47023 Martorano di Cesena (Forlì Cesena) - Tel. 0547 382122 - Fax 0547 639315 (**1-1a-2a-3-4-4a-5a**), vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31 dicembre 2010.

– *Dalmonte Guido e Vittorio* - Via Casse, 1 - 48013 Brisighella (Ravenna) - Tel. 0546 81037 - Fax 0546 80061 (**1a-2a-5-5a**, disponibili da novembre), vende per corrispondenza.

– *Flora 2000* - Via Zenzalino Sud, 19/A - 40054 Budrio (Bologna) - Tel. 051 800406 - Fax 051 808039 (**2a-5-5a**), vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31 dicembre 2010.

– *Fratelli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 (**1a-3-5-5a**), vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31 dicembre 2010.

– *Vivai Bassi Guido* - Via M. Tonello, 1 - 12100 Cuneo - Tel. 0171 402149 - Fax 0171 403887 (**1-1a-2-3-5a**), vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31 dicembre 2010.

– *Vivai Giacomelli* - Via Fricca, 6 - 38049 Vigolo Vattaro (Trento) - Tel. e fax 0461 848704 (**1-1a-2a-5-5a**). Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31 dicembre 2010.

Puntate pubblicate.
- Ribes e uva spina: caratteristiche esigenze e scelta delle varietà (n. 9/2010).

Prossimamente.
- La coltivazione e la raccolta.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 29-6-2010

Oliviero
E-TECH
L-TECH
EVOLUTION
classic
Synthesis
light
Anniversary
10
2000-2010
da 10 anni leader del mercato
Oliviero
- Silenzioso ed Ecologico.
- Alta Produttività: fino a 120kg ora.
- La più leggera: da 1,7Kg.
- Più Maneggevolezza: Baricentro Basso.
- Peso Pacco batterie Li-ion: solo 3Kg.
..Oliviero soddisfa i più esigenti hobbisti e professionisti, grazie ad un prodotto tecnologicamente avanzato, sviluppato in sei diversi modelli..
..la gamma più completa e venduta di sferzatori elettrici per la raccolta delle olive, accomunati da un unico e geniale brevetto, differenziano per aspetti tecnici di raccolta e sistemi di alimentazione.
Oliviero
agritec
tel. 0039 0564 609904
fax 0039 0564 609906
info@agritecsrl.com
www.agritecsrl.com

Nuovo trattore **John Deere serie 5E:**
il piccolo **Gigante**

"Nello scorso numero abbiamo fatto conoscenza con I trattori John Deere della nuova serie 5E, analizzando in dettaglio caratteristiche, specifiche e le applicazioni tipiche per le quali la macchina meglio si adatta. Abbiamo voluto integrare il nostro approfondimento sulla serie 5E con le impressioni dei primi tre acquirenti per sapere direttamente da loro come valutano il proprio acquisto,,

Sergio Grandini ci presenta il primo 5055E arrivato in Italia

L'Agriturismo Malpasso di Magliano (GR) è una azienda di medie dimensioni costituita da 70 ettari di seminativo (di cui 5 di vigneto), 4 ettari di uliveto e 50 ettari tra pascolo e colture per l'alimentazione di più di 400 capi di ovini.
A fine Aprile è stato consegnato il 5055E e le 200 ore di lavoro che sono state fatte in soli due mesi e mezzo certificano la polivalenza della macchina. Il 5E ha infatti da subito accentrato su di se buona parte del lavoro che viene fatto in azienda. Viene utilizzato per lavori di fienagione, trattamenti e lavori in vigna (il cui sesto di impianto è di 3 metri) e con il caricatore frontale.

Massimo Perugini (a destra) proprietario del 5055E

Il titolare dell'azienda, il Sig. Massimo Perugini, che è anche colui che guida il 5055E, ci ha espresso impressioni totalmente positive sul suo nuovo trattore, identificando nel motore (grintoso e potente) una caratteristica a suo dire *"Eccezionale"* della macchina. Allo stesso tempo il Sig. Perugini sottolinea tre caratteristiche che rendono il 5E perfetto per applicazioni in stalla con il caricatore frontale: il potente impianto idraulico, l'eccezionale manovrabilità e l'ottimo raggio di sterzo.
Alla domanda *"Cosa Le è piaciuto di più?"* il Sig. Perugini ha sottolineato *"il motore, la semplicità della macchina e la struttura con il suo peso"*, rimarcando che la macchina ha soddisfatto *"Pienamente"* tutte le aspettative.
Il primo 5065E consegnato in Italia è di proprietà della Società Agricola Mari di Tolentino (MC). L'azienda è costituita da 60 ettari di terra, di cui 40 di seminativo e 20 ettari a prato per l'alimentazione di 11 capi di allevamento. Il 5065E, arrivato a metà Marzo, in soli tre mesi è già stato utilizzato per un totale di 210 ore di lavoro. L'azienda Mari ha giustamente da subito messo sotto torchio il nuovo acquisto utilizzandolo per svariate applicazioni quali: semina, sfalcio, ranghinatura, sarchiatura e trasporto.
Il 5065E viene utilizzato dal proprietario dell'azienda, il Sig. Andrea Mari, il quale avendo provato la macchina in diverse applicazioni ci ha potuto dare un parere con cognizione di causa. Giudicando positivamente il suo 5065E, il Sig. Mari ha evidenziato particolarmente le eccellenti prestazioni della macchina per quanto riguarda il motore. È molto piaciuta anche la linea della macchina ed ha destato un'ottima impressione la guidabilità, lo sterzo e l'impianto frenante (caratteristica questa fondamentale sui terreni collinosi tipici del maceratese).

Andrea Mari sul suo 5065E

Tutto ciò è stato nuovamente ribadito quando abbiamo chiesto cosa è piaciuto in particolare della macchina: *"Le prestazioni della macchina mi hanno pienamente soddisfatto, e sono rimasto particolarmente contento del raggio di sterzata, della stabilità in collina e delle zavorratura delle ruote posteriori".*
In assoluto il primo trattore della serie 5E consegnato in Italia è di proprietà di Sergio Grandini.
Il Sig. Grandini, di Cucciago (CO), è titolare di un'azienda Meccanica che si occupa di lavorazione conto terzi di materiali ferrosi e non ferrosi. Grande appassionato di agricoltura, il Sig. Grandini, nel tempo libero si dedica alla sua passione gestendo un piccolo appezzamento di terra di proprietà per l'alimentazione dei suoi 2 cavalli.
All'inizio dell'anno il Sig. Grandini ha deciso di sostituire il suo Fiatagri 215 DT con il 5E, acquistandolo direttamente dal depliant in quanto ancora fisicamente non disponibile in Italia.
La fiducia del Sig. Grandini è stata ripagata quando ha potuto saggiare la tempra del suo nuovo 5055E, quello che Lui stesso definisce *"il VERO trattore"*. La macchina viene giudicata eccellente in tutte le sue componenti: dal motore (potente e brillante) alla trasmissione, dai freni all'idraulica ed infine lo sterzo che unitamente alle dimensioni compatte *"rendono questo trattore ideale quando si devono fare manovre in spazi ristretti".*
Quando abbiamo posto la fatidica domanda *"Cosa Le è piaciuto in particolare"* la risposta è stata *"Tutto, ma specialmente motore e manovrabilità".*
Ai Sig.ri Perugini, Mari e Grandini, che ringraziamo per il tempo concessoci, abbiamo infine chiesto se potendo tornare indietro avrebbero riacquistato il 5E e se consiglierebbero l'acquisto di questa macchina a un proprio amico: la risposta è stata unanime *"Certamente Si!".*
Concludiamo così il nostro approfondimento sul nuovo Piccolo Gigante di casa John Deere: il 5E. Trattore che, grazie alle testimonianze dei primi tre acquirenti, ha confermato di avere le caratteristiche con le quali è stato presentato: una macchina polifunzionale di dimensioni compatte con le qualità prestazionali e costruttive distintive dei trattori John Deere.

John Deere Italiana.

Piccola guida all'uso degli antiparassitari: l'esecuzione dei trattamenti

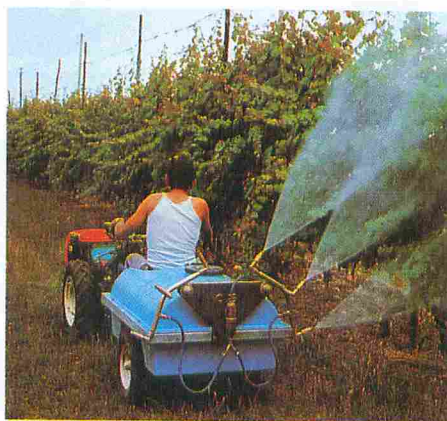
La distribuzione di questi prodotti richiede una certa cautela e l'adozione di alcune precauzioni, tra cui quelle di utilizzare i dispositivi di protezione individuale (maschera, tuta, guanti, ecc.), eseguire i trattamenti al mattino o verso sera ed evitare il gocciolamento del prodotto. Alla fine del trattamento può avanzare parte della miscela antiparassitaria e certamente rimangono i contenitori: ecco cosa farne

Nelle puntate precedenti abbiamo visto i diversi meccanismi di azione degli antiparassitari (di copertura, citotropici e sistemici) e alcune particolarità dei prodotti più comunemente impiegati (vedi *Vita in Campagna* n. 6/2010 a pagina 32 e n. 7-8/2010 a pagina 33); vi abbiamo poi spiegato come preparare le miscele antiparassitarie e come determinare le dosi e il volume di acqua da distribuire (vedi *Vita in Campagna* n. 7-8/20010 a pagina 33).

In questa terza puntata entriamo nel vivo dell'esecuzione pratica dei trattamenti: vediamo come e quando irrorare le piante e come risolvere alcuni problemi connessi all'uso degli antiparassitari.

INDOSSATE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Anche se i quantitativi di antiparassitari che si adoperano sono limitati, si tratta comunque di prodotti chimici (di sintesi o «biologici»); è dunque necessario utilizzare le precauzioni del caso e indossare i dispositivi di protezione individuale (i «DPI») – maschera, tuta, guanti, occhiali e stivali – per evitare la contaminazione.

Ricordiamo subito che tutti dispositivi di protezione individuale devono riportare il marchio «CE», il quale indica la conformità del prodotto ai requisiti previsti dalle norme europee in materia di sicurezza, sanità e tutela del consumatore.

Così proprio non si fa. Gli antiparassitari sono pur sempre dei prodotti chimici e sono dunque necessarie tutte le cautele e le attenzioni del caso, prima fra tutte la necessità di indossare maschera, tuta, guanti, occhiali e stivali per evitare intossicazioni

Protezione delle vie respiratorie. Esistono diverse soluzioni per proteggere le vie respiratorie. Gli agricoltori professionisti utilizzano trattori con cabina pressurizzata, caschi integrali (di cui esistono modelli a ventilazione forzata) e maschere facciali che coprono naso, bocca e occhi.

Gli hobbisti, che in genere usano antiparassitari poco tossici o biologici, possono impiegare le *semimaschere* **(1)** (che coprono solo naso e bocca), con uno o due filtri. A questi tipi di maschere si devono abbinare degli occhiali, come vedremo più avanti.

Le maschere devono essere dotate di *filtri* **(2)** ai carboni attivi, capaci di trattenere polveri e gas organici. Di solito i filtri adatti a questo impiego sono riconoscibili per la sigla «A2P3» e per la presenza di una fascia laterale di colore marrone.

I filtri hanno una data di scadenza che non supera quasi mai i 2 anni dall'acquisto. È comunque buona cosa sostituire i filtri non appena, indossando la maschera, si avvertono odori strani, anche se il filtro non è scaduto.

Un altro accorgimento importante e quello di conservare la maschera in un sacchetto di nylon ben chiuso, altrimenti i filtri continuano a lavorare anche se la maschera non viene indossata e dunque si degradano prima.

Occhiali. Gli occhiali **(3)** sono indispensabili per la protezione degli occhi nel caso si impieghi una semimaschera e devono essere del tipo completamente chiuso per impedire l'entrata di vapori o schizzi e il loro contatto con gli occhi.

Spesso la necessità di utilizzare gli occhiali viene sottovalutata, ma ci sembra giusto ricordare che la maggior parte dei danni agli operatori riscontrati dagli enti di controllo riguarda proprio gli occhi (congiuntiviti in modo particolare).

Tuta. Esistono in commercio delle tute «usa e getta» **(4)** o tute per più utilizzi realizzate in materiale traspirante (Tyvek®) che però evita la penetrazio-

Protezione delle vie respiratorie. 1-*Semimaschera:* *copre naso e bocca e può essere dotata di uno o due filtri.* **2-*Filtri:*** *caschi e maschere devono essere dotati di filtri ai carboni attivi; quelli adatti per i trattamenti antiparassitari recano la sigla «A2P3» e hanno una fascia laterale di colore marrone. Tutti i filtri hanno una data di scadenza di cui occorre tenere il massimo conto*

Foto: Spring Protezione - Vignola (Modena) - www.springprotezione.it

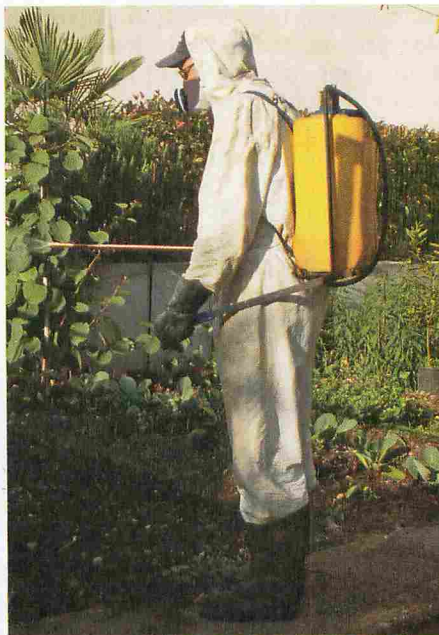
3-*Occhiali*: *sono indispensabili per proteggere gli occhi nel caso si impieghi una semimaschera e devono essere del tipo completamente chiuso.* **4-*Tuta:*** *oggi sono molto diffuse le pratiche tute integrali «usa e getta» realizzate in materiali traspiranti (ma non permeabili ai prodotti) e leggeri.* **5-*Guanti*:** *quelli adatti alla manipolazione degli antiparassitari devono essere in plastica o gomma; quelli in lattice sono assolutamente da evitare.* **6-*Stivali*:** *Sono indispensabili per proteggere i piedi sia nel momento in cui si preparano le miscele antiparassitarie, sia durante i trattamenti*

ne al suo interno di gas, vapori o leggeri spruzzi di prodotto che colpiscano accidentalmente l'operatore, per esempio per un colpo di vento improvviso. Si trovano in commercio ad un prezzo accessibile (10-15 euro).

L'importante è che le tute siano integrali (che coprano cioè gli arti, il corpo e il capo) ed integre al momento dell'utilizzo.

Questi indumenti possono anche essere lavati quando sono troppo sporchi, con le modalità indicate più avanti, e riutilizzati.

Guanti. I guanti **(5)** devono essere in plastica o gomma; non vanno bene i guanti in lattice «usa e getta» che si impiegano per uso domestico perché alcuni prodotti antiparassitari sono corrosivi e potrebbero bucarli, e dunque si potrebbe avere una intossicazione attraverso la pelle.

Stivali. Durante la preparazione delle miscele e nel corso dei trattamenti occorre calzare comodi stivali in gomma **(6)**. Per proteggere i piedi non sono infatti sufficienti delle scarpe, perché

I trattamenti devono essere effettuati nelle ore fresche della giornata, al mattino o verso sera: l'efficacia è migliore; inoltre la temperatura più bassa e l'assenza di vento riducono il pericolo di intossicazione

quando si effettuano i trattamenti spesso si opera su superfici bagnate e contaminate di prodotto, in particolare nel luogo in cui si preparano le miscele antiparassitarie.

Pulizia e manutenzione dei dispositivi di protezione individuale dopo l'impiego. Tutti i dispositivi di protezione individuale – maschera, tuta, guanti, occhiali e stivali – dopo l'utilizzo si devono lavare accuratamente con acqua e sapone indossando dei guanti, in ambiente aperto; se possibile si devono utilizzare strumenti (lavatrice, secchi, mastelli) riservati a questo uso, e non quelli che di solito si impiegano per la pulitura di altri indumenti. In ogni caso gli indumenti utilizzati per i trattamenti antiparassitari devono essere lavati da soli.

I dispositivi di protezione individuale devono poi essere conservati in un ripostiglio dedicato.

TRATTATE AL MATTINO PRESTO O VERSO SERA

È sempre consigliabile effettuare i trattamenti nelle ore fresche della giornata in quanto migliora l'efficacia e ci sono meno pericoli di intossicazione per le piante e per l'operatore. Nelle ore calde (oltre 25 °C) i prodotti evaporano perdendo efficacia: una parte, formata da gocce molto piccole, evapora prima di raggiungere l'obiettivo e una parte evapora sulla superficie fogliare prima che il prodotto venga assorbito o si leghi alle cere presenti sulla cuticola delle foglie.

⚠ I gas che si sviluppano possono essere molto tossici per l'uomo e inquinanti per l'ambiente.

Inoltre verso sera o al mattino il vento è di solito assente.

⚠ In ogni caso si deve evitare di effettuare trattamenti antiparassitari in giornate ventose, poiché è molto pericoloso per l'operatore che può essere investito dalla nube di prodotto; inoltre l'antiparassitario può andare a depositarsi su altre colture o nell'orto del vicino che potrebbe avere la verdura pronta da raccogliere, oppure potrebbe finire su animali, cose, persone, strade, ecc.

Con il vento poi l'evaporazione del prodotto aumenta notevolmente e dunque la quantità di antiparassitario che raggiunge il bersaglio è minima se non nulla.

Ricordiamo che il trattamento deve concludersi al più presto, possibilmente entro un'ora, un'ora e mezza, dalla preparazione della miscela per evitare che inizino processi di degradazione (perdita di efficacia) del preparato.

NON SERVE BAGNARE FINO AL GOCCIOLAMENTO

Molto spesso tra gli hobbisti passa il suggerimento di trattare la vegetazione fino al gocciolamento, nella convinzione che solo in questo modo si ottenga una bagnatura completa e accurata: niente di più sbagliato! Ed ecco i motivi:
– la parte di prodotto che cade a terra, oltre ad essere sprecata, è anche inquinante;
– il prodotto che gocciola tende a portar via anche il prodotto che si è distribuito bene sulla foglia;
– la foglia ricoperta da una dose eccessiva di prodotto fatica a respirare.

Il prodotto deve essere nebulizzato bene con gocce non troppo grosse ma neanche troppo fini (perché in tal caso evaporerebbero prima di raggiungere l'obiettivo): una goccia grossa ha una superficie di copertura molto più limitata rispetto a dieci gocce fini della stessa grandezza. **Dunque mai arrivare al gocciolamento!**

ECCO COSA FARE SE AVANZA DEL PRODOTTO

Bisognerebbe sempre calcolare la quantità di miscela antiparassitaria in base alle reali esigenze e a questo scopo è utile effettuare una «prova in bianco» di verifica (vedi riquadro a pag. 38); tuttavia a volte capita di sbagliare e di prepararne una quantità eccessiva e risulta sempre difficile smaltire una miscela antiparassitaria avanzata. Se capita ecco le soluzioni possibili:
– ripassare sulla coltura appena trattata, ma solo se la dose ad ettaro precedentemente applicata era inferiore a quella massima indicata in etichetta e se, con il ripasso, questa non viene superata;
– distribuire la miscela su un'altra coltura per la quale il prodotto impiegato sia ammesso.

⚠ Importante è non gettare nelle acque e sul terreno le miscele avanzate, specie se si è in prossimità di canali di irrigazione o se vi sono animali nelle vicinanze (potrebbero bere la soluzione prima che venga assorbita dal terreno).

LO SMALTIMENTO DEI CONTENITORI VUOTI

I contenitori vuoti degli antiparassitari vanno lavati e sciacquati almeno tre volte nel caso di prodotti «non classificati» e sei volte per quelli classificati come «irritante», «tossico» e «nocivo»; l'acqua di lavaggio deve essere aggiunta alla miscela da distribuire, versandola

Durante il trattamento deve essere evitato il gocciolamento della miscela antiparassitaria (nel particolare) per evitare sprechi, inquinamento e danni da tossicità per la pianta

Gli ugelli dell'attrezzatura devono essere regolati in modo che il prodotto sia ben nebulizzato, con gocce né troppo grosse né troppo fini

Dopo un lavaggio accurato, i contenitori vuoti degli antiparassitari si devono riporre nell'armadio o nel locale – chiusi a chiave – in cui si conservano gli antiparassitari, in attesa di consegnarli presso un centro raccolta autorizzato. La norma non prevede questo obbligo per gli hobbisti, che possono però anch'essi affidarli a centri di raccolta autorizzati, oppure, nell'impossibilità di farlo, smaltirli come rifiuti solidi urbani purché bonificati

nel serbatoio dell'attrezzatura impiegata per il trattamento.

I contenitori vanno riposti nello stesso armadio – chiuso a chiave – in cui si conservano gli antiparassitari, meglio se dentro un contenitore a tenuta stagna (va bene anche un sacco di nylon trasparente) con applicata sopra un'etichetta che identifichi chiaramente il rifiuto (ad esempio «contenitori di agrofarmaci vuoti e bonificati»), in attesa di essere consegnati agli enti proposti per lo smaltimento.

I coltivatori hobbisti non sono tenuti allo smaltimento dei contenitori presso i centri raccolta autorizzati, ma sarebbe comunque opportuno che anch'essi li affidassero a ditte autorizzate (magari, visto i bassi quantitativi, associandosi ad altri produttori e riunendo contenitori di più anni). Alcune discariche comunali accettano due-tre volte l'anno anche questo tipo di rifiuti.

Nel caso di assoluta impossibilità di seguire queste indicazioni, i contenitori possono essere smaltiti come rifiuti solidi urbani purché bonificati.

⚠ Chiunque venda dei prodotti agricoli (dall'ortofrutta ai cereali, alla legna, ecc.), e gli agricoltori di professione, sono tenuti invece a seguire le norme previste per i rifiuti speciali e devono consegnare almeno una volta l'anno, presso una ditta autorizzata, i rifiuti derivanti dall'attività agricola: contenitori vuoti di fitofarmaci, plastiche, oli esausti, farmaci per veterinaria, batterie, ecc.

I DANNI CAUSATI DA UN IMPIEGO ERRATO DEGLI ANTIPARASSITARI

Come abbiamo già detto, l'utilizzo degli antiparassitari prevede alcune attenzioni. Tuttavia, a volte può succedere che qualcosa sfugga; può trattarsi di una disattenzione o della impossibilità di evitare le ore calde, ed ecco che le nostre piante possono subire dei danni provocati dai prodotti impiegati: è ciò che i tecnici chiamano «fitotossicità».

Come si riconoscono? La tossicità da prodotto («ustione») compare di solito poco tempo dopo il trattamento, sotto forma di arricciamenti fogliari o ustioni vere e proprie, più evidenti nelle parti della pianta esposte al sole e in corrispondenza delle foglie o dei frutti più esterni, e dunque maggiormente interessati dal trattamento.

Nei casi più gravi le piante tendono a seccarsi partendo dalle parti più alte; anche le radici possono essere ustiona-

La taratura e la calibratura (prova «in bianco») delle attrezzature per i trattamenti

Quando si acquista un'attrezzatura per i trattamenti andrebbe effettuata la **taratura** *della macchina; lo stesso occorre fare dopo qualche anno di utilizzo. Cosa significa? Vuol dire che vanno controllati ed eventualmente sostituiti gli ugelli, se le gocce prodotte sono troppo grosse o la distribuzione non è ottimale. Va verificato anche che gli eventuali manometri forniscano indicazioni esatte. Infine si passa alla* **calibratura**, *chiamata anche «prova in bianco», che serve per controllare la quantità di acqua distribuita sulla superficie da trattare e, di conseguenza, permette di rispettare le dosi a ettaro dei prodotti.*

La vera taratura in campo richiederebbe calcoli difficili e spiegazioni molto più dettagliate; qui di seguito vi indichiamo un metodo semplice ma funzionale.

Riempite la vostra attrezzatura per la distribuzione di antiparassitari, qualsiasi essa sia, con dell'acqua pulita **(1)**, *e trattate una porzione, per esempio 10 metri lineari, della vostra coltura* **(2)**.

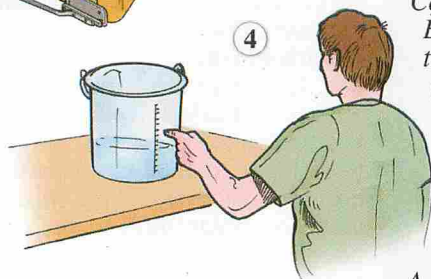
Riempite nuovamente di acqua il serbatoio dell'attrezzatura utilizzando un secchio graduato **(3)** *e controllate poi quanta acqua avete utilizzato* **(4)**.

Se i 10 metri trattati sono, per esempio, di un filare di viti alto 2 metri (per trattare il quale, come indicato nella precedente puntata, sono necessari 1.000 litri di acqua a ettaro), se la distanza tra un filare e l'altro è di 2,5 metri, se le viti sono piantate ad 1 metro l'una dall'altra e sono stati utilizzati 4 litri d'acqua vuol dire che per trattare un ettaro occorreranno 1.600 litri d'acqua.

Come si è arrivati a questo risultato?

È presto detto: metri 2,5 × 1 è la superficie coperta da una vite, quindi 2,5 metri quadrati; su un ettaro (10.000 metri quadrati) ci stanno dunque 4.000 viti (10.000 : 2,5 = 4.000); se sono stati utilizzati 4 litri d'acqua per 10 metri lineari di vigneto significa che con quei 4 litri sono stati trattati 25 metri quadrati di superficie (metri 2,5 × 10 = 25 metri quadrati). Partendo da questi dati si applica la proporzione 10.000 : 25 = x : 4 (dove x indica i litri di acqua per ettaro); si prosegue con il calcolo $x = \frac{10.000 \times 4}{25}$ *ottenendo come risultato 1.600.*

Questi sono i litri di miscela antiparassitaria occorrenti per ettaro.

A questo punto è necessario ritarare l'attrezzatura perché l'acqua utilizzata è troppa (1.600 anziché 1.000 litri) e poi ripetere la prova, fino a quando per trattare 10 metri di filare si consumeranno 2,5 litri di acqua; nel caso di attrezzature manuali ma anche degli altri tipi di attrezzature si tratterà di ridurre la pressione. Importante è anche non aumentare oltre i 5 km orari la velocità di avanzamento della macchina o dell'operatore a piedi.

te, specialmente dai concimi, soprattutto quelli azotati.

Che cosa fare? Anche se nella maggior parte dei casi è meglio non fare nulla per non aggravare la situazione, un sopralluogo da parte di un tecnico esperto è la miglior soluzione. Infatti solo individuando bene la causa della fitotossicità si può intervenire in modo tale da limitare i danni.

Una concimazione azotata può essere attenuata con abbondanti irrigazioni; un eccesso di prodotto fogliare – nel caso ci si accorga dell'errore prima della comparsa dei sintomi – si può mitigare lavando abbondantemente con acqua la parte interessata.

⚠ Quando invece i sintomi della scottatura sono ormai evidenti è meglio non far nulla fino a quando gli stessi si stabilizzano e smettono di peggiorare. A questo punto si può intervenire con prodotti «ricostituenti», come per esempio estratti di propoli, alghe, ecc. senza mai far mancare l'acqua, ma anche senza eccedere; infatti quando l'apparato fogliare è in parte compromesso, la pianta traspira di meno e quindi le esigenze d'acqua diminuiscono.

I danni da tossicità di un prodotto antiparassitario si manifestano generalmente sotto forma di «ustioni», che compaiono poco tempo dopo il trattamento e sono più evidenti nelle parti della pianta esposte al sole, cioè sulle foglie o sui frutti più esterni

Prodotti ricostituenti, da impiegare alle dosi indicate in etichetta, sono ad esempio: Glucos P (Ilsa), Energia (Tiller), Cifounic (Cifo), Probios A e Probios B (Xeda Italia), Propol Fit (Linea Natura), ecc.

Alessio Giacopini

Puntate pubblicate.

- Piccola guida all'impiego dei prodotti antiparassitari: impariamo a conoscerli (n. 6/2010).
- Piccola guida all'uso degli antiparassitari: la preparazione delle miscele (n. 7-8/2010).
- Piccola guida all'uso degli antiparassitari: l'esecuzione dei trattamenti (n. 9/2010).

Fine

La determinazione del contenuto zuccherino delle uve e dei mosti

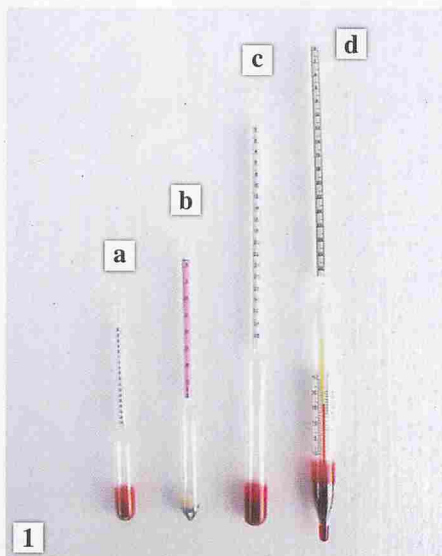
In vista della vendemmia è indispensabile controllare la maturazione dell'uva attraverso l'evoluzione del tenore zuccherino, che aumenta man mano che progredisce la maturazione stessa. Al momento della vinificazione, poi, la determinazione del contenuto in zuccheri del mosto consente di prevedere il grado alcolico del prodotto finito e costituisce un mezzo per controllare l'evolversi della fermentazione. La misurazione del grado zuccherino si può egevolmente effettuare con alcuni semplici strumenti: i mostimetri (o densimetri) e i rifrattometri

In prossimità della vendemmia e durante la fermentazione del mosto è importante controllare la gradazione zuccherina: prima della fermentazione consente di valutare la gradazione alcolica potenziale che avrà il vino e, successivamente, permette di controllare l'andamento della fermentazione alcolica consentento di intervenire in caso di rallentamenti o arresti fermentativi.

La quantità di zuccheri presenti nell'uva e nei mosti può essere determinata per via chimica o per via fisica. La determinazione per via chimica (analisi) richiede personale addestrato ed è impiegata nelle cantine commerciali e nei laboratori.

Nelle piccole cantine a conduzione familiare si impiega per semplicità la determinazione per via fisica impiegando due diversi tipi di strumenti: i **mostimetri** (o densimetri), il cui funzionamento è basato sul principio di Archimede, ovvero sulla spinta verso l'alto che un corpo riceve quando è immerso in un liquido, e i **rifrattometri**, il cui funzionamento è basato sul principio della rifrazione della luce, cioè la deviazione del percorso subita dalla luce quando questa passa da un mezzo meno denso a uno più denso.

Questi strumenti misurano con una sufficiente approssimazione il quantitativo di zucchero contenuto nel mosto prima della sua fermentazione e di conseguenza consentono di prevederne il grado alcolico dopo la fermentazione. Ogni paese con tradizioni viticole adotta unità di misura diverse. Le più diffuse sono: Babo, Oechsle, Brix e Baumé [1].

La determinazione degli zuccheri re-

1-*In commercio sono reperibili mostimetri Babo di varie dimensioni: tascabili senza termometro* **(a)***; a scala corta senza termometro* **(b)***; a scala lunga* **(c)***; a scala lunga con termometro* **(d)**

sidui del vino (zuccheri non fermentescibili ed eventuali tracce di fruttosio e glucosio) deve invece essere eseguita per via chimica.

I MOSTIMETRI (O DENSIMETRI)

Questi strumenti sono costituiti, nella parte inferiore, da un galleggiante di vetro zavorrato con piombo che consente ai densimetri di galleggiare verticalmente, e, nella parte superiore, da una scala graduata; inoltre possono essere muniti di un termometro. Generalmente dietro alla scala graduata è specificato il modello (Babo, Oechsle, ecc.) e la temperatura di taratura. Quando la temperatura è maggiore o minore rispetto alla taratura del densimetro si deve eseguire la correzione del valore rilevato.

Esistono in commercio vari tipi di mostimetri, ma vi consigliamo di utilizzare il Babo o l'Oechsle. Il Babo è quello più in uso nel nostro Paese, mentre l'Oechsle è impiegato solo in alcune regioni del Nord Italia. Entrambi i mostimetri si possono acquistare presso i negozi specializzati, quelli di ferramenta, le rivendite agrarie, ecc. e il loro prezzo varia da 6 a 15 euro.

Il mostimetro Babo

Il mostimetro Babo è stato sviluppato da William Babo, direttore della Scuola di viticoltura ed enologia di Klosterneugurg (Vienna) partendo dal saccarometro Balling.

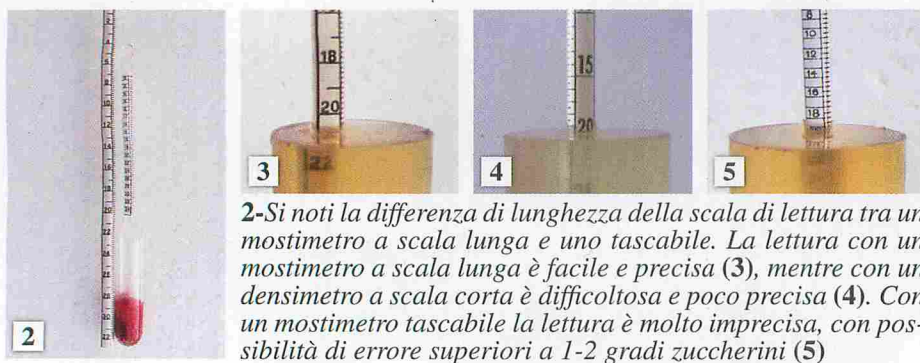
Il mostimetro Babo è tarato solitamente a una temperatura di 15 °C oppure di 17,5 °C (vedi foto **6** e tabelle di pag. 41).

Per determinare la gradazione alcolica potenziale del vino è possibile impiegare un semplice calcolo approssimativo e cioè:
– quando la misurazione dà come risultato circa 15 °Babo, moltiplicare per 0,65;
– quando la misurazione dà come risultato circa 20 °Babo, moltiplicare per 0,68;
– quando la misurazione dà come risultato circa 24 °Babo, moltiplicare per 0,70.

Per esempio: in un mosto che, alla misurazione del grado zuccherino, avesse 15 °Babo la gradazione alcolica probabile del vino sarà cioè di 9,7 °alcol, calcolata con la seguente operazione: 15 × 0,65 = 9,7.

In alternativa, e più velocemente, per avere un'idea del possibile grado alcolico, partendo dal grado zuccherino, si può ricorrere alla tabella riportata a pag. 43.

Il mostimetro Oechsle

Il mostimetro Oechsle (°Oe) è stato ideato da Christian Ferdinand Oechsle ed è impiegato nell'enologia svizzera,

2-*Si noti la differenza di lunghezza della scala di lettura tra un mostimetro a scala lunga e uno tascabile. La lettura con un mostimetro a scala lunga è facile e precisa* **(3)***, mentre con un densimetro a scala corta è difficoltosa e poco precisa* **(4)***. Con un mostimetro tascabile la lettura è molto imprecisa, con possibilità di errore superiori a 1-2 gradi zuccherini* **(5)**

tedesca e in Alto Adige.

Lo strumento è calibrato alla temperatura di 17,5 °C; per ottenere la gradazione alcolica probabile del vino bisogna eseguire un calcolo approssimativo e cioè:
– quando la misurazione dà come risultato circa 70 °Oe, moltiplicare per 0,135;
– quando la misurazione dà come risultato circa 85 °Oe, moltiplicare per 0,137;
– quando la misurazione dà come risultato circa 100 °Oe, moltiplicare per 0,140.

Per esempio: in un mosto che, alla misurazione del grado zuccherino, avesse 72,0 °Oe la gradazione alcolica probabile del vino sarà di 9,7 °alcol, calcolata con la seguente operazione: 72,0 × 0,135 = 9,7.

In alternativa, e più velocemente, per avere un'idea del possibile grado alcolico, partendo dal grado zuccherino, si può ricorrere alla tabella riportata a pag. 43.

L'USO DEI MOSTIMETRI E L'ESECUZIONE DELLA LETTURA

Per un corretto impiego tutti i mostimetri devono essere puliti e asciutti. Immersi nel mosto gli strumenti devono restare perfettamente verticali e occupare la parte centrale del cilindro senza aderire alla parete dello stesso.

Come contenitori per la misurazione occorre impiegare cilindri (vedi foto **7**) aventi un diametro almeno doppio di quello del galleggiante in modo che il mostimetro possa galleggiare liberamente; l'altezza del cilindro deve inoltre essere superiore a quella del mostimetro in modo che quest'ultimo non tocchi il fondo (vedi foto **8**).

Prima dell'impiego si consiglia di controllare l'esattezza del mostimetro immergendolo in acqua alla temperatura di taratura (la sequenza fotografica della pagina successiva ritrae un mostimetro Babo, ma il procedimento è lo stesso per tutti i tipi di mostimetro). Il punto di galleggiamento deve corrispondere allo «0» sulla scala di lettura (vedi foto **9**). Se non coincide significa che la striscia di carta che si trova all'interno dell'asta si è staccata o che la temperatura dell'acqua non è quella indicata nella taratura dello strumento.

6-*Controllate la temperatura di taratura del mostimetro riportata sull'asticella* (vedi frecce)*: se la temperatura del mosto è diversa, è necessario correggere il risultato della misurazione attraverso le apposite tabelle di conversione.* **7**-*Come contenitore per la misurazione si consiglia di impiegare un apposito cilindro di plastica trasparente* **(a)**. *Talvolta viene impiegata la custodia del mostimetro* **(b)** *ma questa seconda soluzione è sconsigliata perché la custodia è troppo aderente al densimetro e ciò altera la lettura*

SÌ NO a b 7

8-*Fate sempre in modo che il mostimetro non tocchi il fondo del cilindro*

Al momento dell'uso il cilindro deve essere posto su piano orizzontale e ben illuminato (vedi foto **10**).

Ecco come procedere per l'esecuzione della lettura.
– Si versa il mosto o il mosto-vino nel cilindro, togliendo le parti solide (pezzi di buccia, polpa, ecc.) con un piccolo colino. Nel caso in cui si voglia invece determinare il grado zuccherino dell'uva si schiacciano grappoli interi, parti di grappolo o acini fino a ottenere la quantità di mosto necessaria.
– Prima di immergere il mostimetro bisogna attendere che siano scomparse le bolle d'aria e la schiuma prodotte versando il mosto nel cilindro.
– Quando si impiegano cilindri dotati di «becco» (vedi foto **9**) il livello del mosto, una volta immerso lo strumento, deve essere 2-3 centimetri sotto il bordo; se si impiegano cilindri senza il «becco» li si riempie fino al bordo in modo che il mosto trabocchi con l'immersione dello strumento e il punto di lettura dell'asta rimanga fuori dal bordo.
– Il mostimetro va immerso nel cilindro

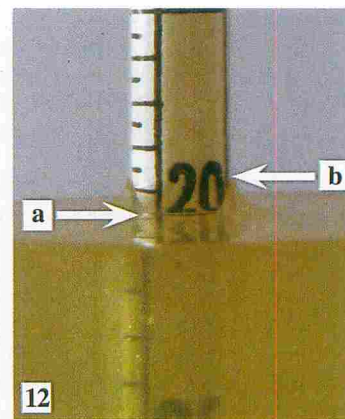
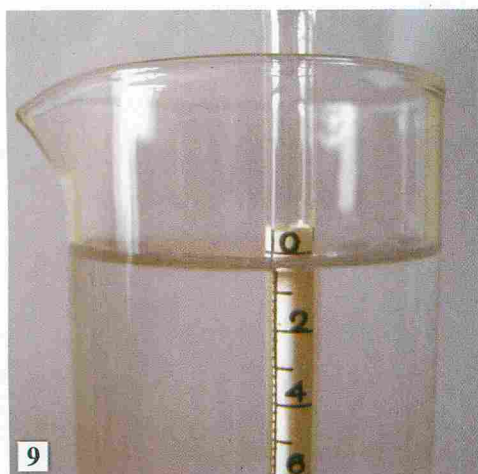
Mostimetro Babo tarato a 15 °C
Correzioni da apportare al grado Babo dei mosti letto a temperature diverse da quella di taratura

Togliere		Aggiungere	
Temperatura	**Correzione**	**Temperatura**	**Correzione**
		16 °C	+ 0,0
		18 °C	+ 0,1
		20 °C	+ 0,2
		22 °C	+ 0,4
6 °C	– 0,4	24 °C	+ 0,5
8 °C	– 0,3	26 °C	+ 0,6
10 °C	– 0,2	28 °C	+ 0,7
12 °C	– 0,1	30 °C	+ 0,9
14 °C	– 0,0	32 °C	+ 1,0
15 °C	– 0,0	34 °C	+ 1,1

Ad esempio: gradazione Babo: 18,2; temperatura: 24 °C; fattore di correzione: +0,5. Gradazione Babo corretta: 18,2 + 0,5= 18,7.

Mostimetro Babo tarato a 17,5 °C
Correzioni da apportare al grado Babo dei mosti letto a temperature diverse da quella di taratura

Togliere		Aggiungere	
Temperatura	**Correzione**	**Temperatura**	**Correzione**
		18 °C	+ 0,0
6 °C	– 0,7	20 °C	+ 0,1
8 °C	– 0,6	22 °C	+ 0,2
10 °C	– 0,5	24 °C	+ 0,4
12 °C	– 0,4	26 °C	+ 0,5
14 °C	– 0,3	28 °C	+ 0,6
15 °C	– 0,2	30 °C	+ 0,7
16 °C	– 0,1	32 °C	+ 0,9
17 °C	– 0,0	34 °C	+ 1,0

Ad esempio: gradazione Babo: 18,2; temperatura: 24 °C; fattore di correzione: +0,4. Gradazione Babo corretta: 18,2 + 0,4= 18,6.

Impiego del mostimetro Babo. 9-*Prima dell'impiego controllate l'esattezza del mostimetro immergendolo in acqua alla temperatura di taratura. Il punto di galleggiamento deve corrispondere allo «0» sulla scala di lettura.* **10-***Il cilindro deve essere perfettamente verticale per evitare che il mostimetro venga a contatto con la parete del contenitore: in tal caso risulterebbe alterata la lettura. Questo accade specialmente quando, al posto dell'apposito cilindro, come contenitore del mosto si impiega la custodia.* **11-***Nell'eseguire la misurazione immergete nel mosto il mostimetro asciutto, lentamente, accompagnandolo fino al punto di galleggiamento.* **12-***La lettura della gradazione zuccherina viene eseguita a livello del liquido* **(a)***; in alcuni mostimetri si esegue sulla sommità di aderenza del liquido («menisco»)* **(b)**. **13-***In quest'ultimo caso l'indicazione viene data chiaramente sullo strumento*

con cautela e va accompagnato in modo che affondi dolcemente (vedi foto **11**) e rimanga fermo in verticale dopo alcune oscillazioni di assestamento.

– La lettura si esegue portando lo sguardo al livello del liquido e leggendo nel punto giusto di affioramento. In alcuni mostimetri (vedi foto **12**) la lettura va eseguita alla sommità di aderenza del liquido («menisco»); in questo caso l'indicazione viene data chiaramente sul restro della scala di lettura dello strumento (vedi foto **13**).

– Una volta eseguita la lettura della densità occorre controllare la temperatura del mosto attraverso il termometro inserito nel galleggiante, o con un normale termometro, per effettuare eventuali correzioni alla lettura stessa mediante le tabelle di correzione fornite con lo strumento; per il mostimetro Babo sono riportate a pag. 41.

IL RIFRATTOMETRO MANUALE

Il rifrattometro è uno strumento formato da un tubo metallico o in plastica che porta a una estremità un oculare e all'altra un prisma. L'oculare (vedi foto **A**, indicato con la lettera **e**) serve a leggere il valore che si ottiene dalla rifrazione della luce deviata dal contenuto dello zucchero o da altre sostanze disciolte nel liquido (alcol, acidi, sali, ecc.) del mosto posto tra il prisma e la piastrina di copertura.

Il valore letto è l'indice di rifrazione di un liquido ed è proporzionale alla sua concentrazione (aumenta con l'aumentare della concentrazione zuccherina).

Il principio della rifrazione della luce che sta alla base del funzionamento del rifrattometro si può spiegare con questo semplicissimo esperimento: se si immerge una parte di un bastoncino in un secchio d'acqua la parte immersa nel liquido sembrerà inclinata rispetto all'asse della parte non immersa. Sostituendo l'acqua con una soluzione salina o zuccherina e aumentando la concentrazione del sale o dello zucchero la sensazione visiva di inclinazione del bastoncino sarà maggiore.

Il rifrattometro consente di determinare in modo semplice, rapido e con una buona precisione la percentuale di zucchero presente nei liquidi. Le scale (unità di misura) maggiormente impiegate solo la Brix, la Babo e la Oechsle [1].

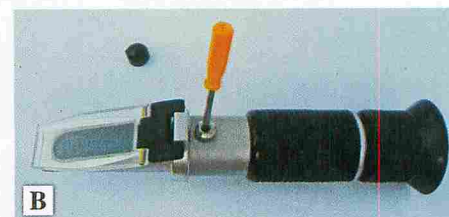
I rifrattometri si acquistano presso negozi specializzati, rivendite agrarie, ferramenta, ecc. e il loro prezzo varia dai 70 agli 800 euro per i modelli elettronici.

COME SI IMPIEGA IL RIFRATTOMETRO

Al momento dell'impiego il rifrattometro deve essere pulito e asciutto e deve essere stato conservato a temperatura ambiente. Si raccomanda di non esporlo per lunghi periodi di tempo al sole (cruscotto dell'automobile, finestra, ecc.) perché le letture eseguite risulterebbero errate. Una temperatura del prisma (vedi foto **A** - punto **a**) troppo elevata altera quella della goccia di mosto e di conseguenza la lettura della gradazione zuccherina.

Messa a fuoco. Bisogna dirigere lo strumento verso la luce piena del giorno e guardare nell'oculare regolando l'anello delle diottrie per mettere a fuoco la scala graduata.

«Regolazione dello zero». Per questa operazione si deve sollevare la piastrina di copertura, mettere un paio di gocce di acqua distillata sul prisma, richiudere e premere leggermente. Occorre poi rimuovere il cappuccio protettivo della vite di taratura e agire, con il cacciavite in dotazione, sulla vite stessa (vedi foto **B**), fino a che la linea di divisione tra il campo chiaro e il campo scuro nell'oculare

A-*Le parti che costituiscono il rifrattometro:* **a-***prisma;* **b-***piastrina di copertura;* **c-***vite per la taratura;* **d-***tubo riflettente;* **e-***oculare con anello per la regolazione delle diottrie*

B-*La vite di taratura serve per azzerare lo strumento. La «regolazione dello zero» si esegue ad inizio vendemmia o quando, poste una o due gocce di acqua distillata tra il prisma e la piastrina di copertura, la divisione tra la zona chiara e scura non coincide con lo zero*

coincida con lo zero sulla scala graduata. Questa operazione viene generalmente eseguita una volta alla settimana o quando si hanno variazioni di temperatura.

Misurazione. Una volta tarato lo strumento si può procedere alla misurazione che consiste nel: sollevare la piastrina di copertura e pulire la superficie del prisma con un panno soffice o un fazzoletto di carta; mettere sul prisma un paio di gocce di succo o di mosto (vedi foto **C**); richiudere la piastrina premendo leggermente; portare lo strumento all'occhio (vedi foto **D**) e individuare, attraverso l'oculare, la linea di separazione del settore scuro (campo scuro nella parte superiore) da quello iridescente illuminato (campo chiaro nella parte inferiore) (vedi foto **E**); leggere sulla scala graduata il valore rilevato e annotarlo.

Dopo la misurazione si raccomanda di pulire con una garza inumidita la superficie del prisma e la copertura.

Avvertenze. Per un impiego corretto dello strumento occorre rispettare alcune regole.

1) La «regolazione dello zero» e le successive misurazioni dovrebbero essere effettuate con la stessa temperatura o con scarti di pochi gradi. Nel caso il rifrattometro sia rimasto esposto al sole è necessario attendere che la temperatura dello strumento diminuisca.

2) Non usare acqua per pulire lo strumento: potrebbe penetrare all'interno del tubo riflettente danneggiandolo.

3) Maneggiare e custodire il rifrattometro con la massima cura: le proprietà ottiche dello strumento non subiranno cambiamenti con il tempo.

4) Non impugnare lo strumento dalla parte del prisma (indicato con la lettera **a** nella foto **A** di pag. 42).

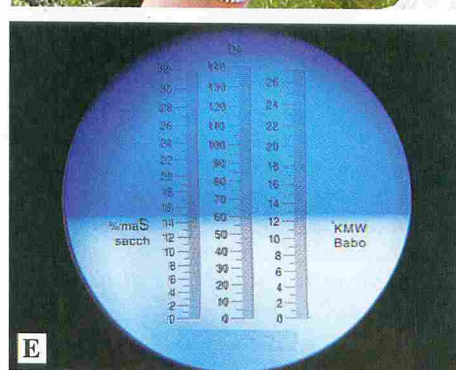
5) Non lasciare il rifrattometro al sole o vicino a sorgenti di calore. La temperatura del prisma deve essere pari a quella ambientale o di taratura.

Compensazione della temperatura. La temperatura di riferimento è 20 °C. Usando il rifrattometro si dovrebbe far ricorso alla compensazione di temperatura seguendo le indicazioni di un'apposita tabella di correzione.

Alcuni modelli sono dotati di una funzione automatica per la compensazione della temperatura e non richiedono l'uso della tabella di correzione.

Impiego del rifrattometro. C-*Lasciate cadere una o due gocce del succo di un acino d'uva o di mosto tra il prisma e la piastrina.* **D**-*Portate all'occhio lo strumento ponendolo contro luce.* **E**-*Lo strumento ha inserite all'interno tre scale:* a sinistra *la scritta «% maS sacch» indica i gradi Brix;* in alto *la scritta «°Oe» indica i Oechsle* e a destra *la scritta «°KMW Babo» indica la gradazione Babo. Effettuate la lettura rilevando il valore sulla linea di separazione tra zona scura e chiara: in questo caso 12,6 °Babo*

QUANDO UTILIZZARE IL MOSTIMETRO O IL RIFRATTOMETRO

Il **rifrattometro** è il classico strumento di campagna: è di facile impiego, richiede poco mosto per eseguire la lettura (una-due gocce), si pulisce facilmente, è infrangibile ed è comodo da trasportare.

Nel caso delle piccole aziende azienda (esistono rifrattometri da banco molto costosi che determinano la gradazione alcolica dal distillato) si può utilizzare solamente con il mosto perché se viene impiegato durante la fermentazione alcolica dà un misurazione errata (la presenza dell'alcool altera la lettura facendola aumentare).

I densimetri hanno una precisione migliore dei rifrattometri manuali ma richiedono una quantità di liquido elevata (da 100 a 500 millilitri); sono fragili ma hanno un costo di acquisto basso.

Sono strumenti indispensabili in cantina per controllare l'andamento della maturazione, conoscere la gradazione alcolica potenziale del mosto e seguire l'andamento della fermentazione stessa.

Giuseppe Carcereri de Prati

Tabella di comparazione tra gradazione zuccherina e gradazione alcolica probabile

Gradazione zuccherina			Gradazione alcolica probabile
Gradi Brix	Gradi Babo	Gradi Oechsle	
17,90	15,40	73,70	**10,00**
18,20	15,70	75,00	**10,20**
18,50	16,00	76,30	**10,40**
18,80	16,20	77,70	**10,60**
19,10	16,50	79,00	**10,80**
19,40	16,70	80,30	**11,00**
19,70	17,00	81,70	**11,20**
20,00	17,30	83,00	**11,40**
20,30	17,50	84,30	**11,60**
20,50	17,70	85,20	**11,80**
20,80	17,90	86,60	**12,00**
21,10	18,20	87,90	**12,20**
21,40	18,50	89,30	**12,40**
21,70	18,70	90,60	**12,60**
22,00	19,00	92,00	**12,80**
22,30	19,20	93,30	**13,00**
22,60	19,50	94,70	**13,20**

Ad esempio: un mosto di 20 °Brix darà origine ad un vino di 11,4 gradi alcolici.

[1] Il **grado Babo** (°Babo) è attualmente l'unità di misura impiegata in Italia: 1 °Babo misurato dal mostimetro corrisponde approssimativamente a 10 grammi di zucchero d'uva (glucosio e fruttosio) in 1.000 grammi di mosto.

Il **grado Oechsle** (°Oe) è definito come l'aumento del peso di 1.000 millilitri di mosto a partire da 1 grammo; un litro di mosto con 75 °Oe pesa così 1.075 grammi: (1,075 × 1.000) – 1.000 = 75 °Oe. È una scala in uso nei Paesi del Nord Europa e in Alto Adige.

Il **grado Brix** (°Brix) indica la percentuale di saccarosio presente in un litro soluzione zuccherina. È l'unità di riferimento della Comunità Europea e l'unità di misura impiegata anche dai rifrattometri.

Il **grado Baumé** (°Bé) indica la percentuale di cloruro di sodio (sale da cucina) presente in un litro di acqua. Per una pura coincidenza il grado Baumé del mosto, tra gli 8° e i 12°, corrisponde alla quantità di alcol presente nel vino a fine fermentazione. È impiegato nei Paesi mediterranei, specialmente in Francia, e per la misurazione della densità dei mosti concentrati.

Risposte ai lettori

INFORMAZIONI SULL'«OLIVO BIANCO»

Nella scuola dove insegno hanno recentemente piantato alcuni alberi di olivo bianco. Nel nostro comune esiste un albero secolare di olivo bianco, l'unico rimasto in Lucchesia, da cui i vivaisti di Pescia (Pistoia) hanno prelevato delle talee per produrre piantine e diffondere questa varietà dimenticata. Mi è stato detto che questo olivo è stato coltivato nella Pieve a Elici (nel comune di Massarosa, in provincia di Lucca) dai monaci che vi abitarono e che per primi introdussero l'olivo al posto dei boschi di lecci. Da mie ricerche in Internet ho trovato che esistono dei coltivatori toscani che producono olio monovarietale di olivo bianco.

Potete fornirmi qualche altra informazione sull'olivo bianco?

Giancarlo Righini
Bozzano (Lucca)

Il termine «olivo bianco» genera confusione in quanto con questo nome si intendono più cose.

Ci sono infatti alcune varietà di olivo locali, per esempio in Toscana, chiamate «olivo bianco» ed «olivo nero», che però hanno, tutte e due, olive pigmentate normalmente. In questo caso il termine «olivo bianco» è solo una denominazione varietale locale, di antica origine. Con queste varietà sono stati fatti anche oli monovarietali. Poi ci sono olivi che producono frutti effettivamente privi di pigmentazione, che a maturità sono quasi bianchi. Questi olivi, molto rari, vengono definiti «**leucocarpa**» e si trovano in diverse zone d'Italia (Toscana, Puglia, Sicilia). Di leucocarpa esistono più varietà, che quindi hanno caratteristiche diverse.

Bisogna quindi capire se gli alberi piantati nella scuola e quello secolare nel comune del lettore sono dei leucocarpa o semplici varietà locali. La verifica del colore dei frutti renderà facile la distinzione. *(Adolfo Rosati)*

Foto: Antonino Fodale

Frutti di olivo «leucocarpa»: rari esemplari di olivo a drupa bianca si trovano in Toscana, Puglia, Sicilia

LA PRECOCE CADUTA DEGLI ACINI D'UVA PUÒ AVERE DIVERSE CAUSE

Dispongo di un filare di viti di diverse varietà. Le piante sono sane e rigogliose ma producono poca uva anche a causa di uno strano fenomento che non comprendo. In primavera quando i grappoli raggiungono la lunghezza di circa 10 cm con acini di 1-2 mm, una parte di essi va persa: gli acini non si sviluppano, si staccano e cadono lasciando il raspo nudo. Il tralcio che porta i raspi è vivo e sano, come pure la pianta. Si tratta di una forma di selezione naturale? I grappoli si trovano troppo in ombra? Come spiegate questo fenomeno?

Rino Scariot
Soresina (Cremona)

La cascola (caduta a terra) degli acini può essere imputabile ad una predisposizione genetica del vitigno, ad un attacco di peronospora larvata (che si verifica a carico degli acini), ad una carenza di boro o ad un eccessivo rigoglio vegetativo.

Nel caso specifico sottopostoci dal lettore, siccome il problema interessa un filare nel quale sono presenti differenti vitigni, *è da escludere la causa genetica, così come può essere escluso l'attacco di peronospora*, dal momento che il fenomeno pare manifestarsi tutti gli anni.

Si consiglia quindi di *verificare, tramite analisi, il contenuto di boro nel terreno e nella pianta*, intervenendo con concimazioni fogliari specifiche qualora emerga un'insufficienza di questo elemento, importantissimo per il processo di fecondazione.

La cascola precoce degli acini d'uva è spesso riconducibile ad un'insufficiente disponibilità di boro, microelemento importantissimo per la fecondazione dei fiori

In questo caso si consigliano due interventi, uno 10 giorni prima della fioritura e uno 10 giorni dopo la fioritura, eseguiti con concimi fogliari in grado di apportare 100 grammi di boro chelato per ettaro per ciascun intervento. Nei casi più gravi può essere previsto un terzo intervento a distanza di 10 giorni dal secondo.

Per limitare la cascola, si deve inoltre cercare di *contenere la competizione esercitata dai germogli in forte accrescimento nei confronti dell'allegagione*; questo obiettivo si ottiene non eccedendo con gli apporti azotati, puntando, ove possibile, sull'inerbimento dell'interfilare e lasciando con la potatura un carico di gemme adeguato alle potenzialità produttive della pianta. La competizione dei germogli nei confronti dei grappoli può essere attenuata anche eseguendo una lieve cimatura (spuntatura) dei germogli stessi ad inizio fioritura, in modo da arrestarne temporaneamente l'accrescimento. *(Riccardo Castaldi)*

Visto in campagna

NON SI FA COSÌ

SI FA COSÌ

Lubrificazione del torchio a leva per la spremitura dell'uva o la torchiatura delle vinacce. *Quando la vite, sulla quale scorre il dispositivo «a salterello» che tramite la leva comprime la massa da torchiare, non è lubrificata, il meccanismo, oltre a stridere fastidiosamente, aumentando l'attrito, richiede maggior sforzo per l'azionamento. Occorre quindi oliare la vite.* ***Non si fa così:*** *usando olio di tipo minerale o sintetico come quello per lubrificare motori e trasmissioni dei mezzi meccanici, si rischia di contaminare la massa da torchiare con conseguenze negative sulla qualità e sulla salubrità del vino.* ***Si fa così:*** *la corretta lubrificazione prevede l'impiego di olio di vaselina specificamente prodotto per uso enologico perché puro e insapore. Si tratta dello stesso olio utilizzato per la conservazione del vino nei serbatoi con coperchio galleggiante, che va impiegato in tal caso con parsimonia.* (Maurizio Valer)

LA GIUSTA DOSE DI ZOLFO PER PROTEGGERE L'UVA DA TAVOLA DALL'OIDIO

Ne «i Lavori» di maggio-giugno 2010, per i trattamenti contro l'oidio che colpisce l'uva da tavola avete consigliato una dose di 600-800 grammi di zolfo per 100 litri d'acqua. Questa dose è fortemente in contrasto con quelle riportate sulle etichette dei prodotti e anche nell'inserto staccabile «I prodotti fitosanitari consigliati per giardino, orto, frutteto e vigneto», pubblicato sempre nel fascicolo «i Lavori» di maggio-giugno 2010 (200-500 grammi per 100 litri d'acqua, n.d.r.).

Claudio Ubertino Rosso
Mezzana Mortigliengo (Biella)

Per l'uva da vino, e nelle situazioni di basso e medio rischio di attacchi di oidio, si possono utilizzare dosi di zolfo bagnabile più basse (300 grammi per 100 litri d'acqua, vedi «i Lavori» di maggio-giugno e luglio-agosto).

In zone e situazioni ad alto rischio per gli attacchi di oidio – e per l'uva da tavola siamo sempre in condizioni difficili poiché con la forma di allevamento a tendone e con le frequenti irrigazioni permane per lunghi periodi un'elevata umidità favorevole allo sviluppo del fungo – la dose consigliata e indicata sulle etichette degli zolfi prodotti dalle principali aziende del settore (ad esempio Tiovit Jet della Syngenta) è di 600-800 grammi per 100 litri di acqua. Ciò è giustificato anche dal fatto che, com'è noto, per l'uva da tavola non sono ammessi danni ai grappoli e alle bacche.

Confermo pertanto le dosi di 600-800 grammi di zolfo bagnabile per 100 litri di acqua consigliate ne «i Lavori» di maggio-giugno e di luglio-agosto 2010.

Se il trattamento viene eseguito il pomeriggio nelle ore più fresche e con l'accortezza di distribuire uniformemente il prodotto, non vi sono problemi di tossicità per l'uva e per la pianta.

Precisiamo infine che nel supplemento citato sono state riportate le dosi medie impiegate su tutte le colture per cui lo zolfo può essere utilizzato, e non solo per la vite. *(Mario Colapietra)*

Le particolari condizioni di coltivazione della vite per uva da tavola sono favorevoli alle infezioni di oidio

Il cinipide galligeno del castagno, minaccia ancora difficile da sconfiggere

Aggiorniamo qui un argomento di cui abbiamo già parlato nel 2006, in quanto la diffusione di questa minaccia del castagno di provenienza cinese sta coinvolgendo altre regioni italiane dopo il rilevamento iniziale in Piemonte. Al momento non esistono, purtroppo, sistemi di lotta risolutivi e per ridurre i gravi danni occorre intervenire con piani di controllo coordinati a livello territoriale

Per molti lettori il cinipide galligeno del castagno *(Dryocosmus kuriphilus* Yasumatsu) **(1)** è un perfetto sconosciuto, mentre per altri che risiedono dove sono presenti boschi di castagno è una presenza ormai assodata e vistosa, a causa dei sintomi molto visibili sulle chiome degli alberi nel periodo primaverile-estivo.

Originario della Cina, l'insetto è stato rinvenuto in Corea nel 1963, negli Stati Uniti nel 1974 e infine in Italia nel 2002, nella zona di Cuneo. La sua diffusione in Italia si è estesa e intensificata in questi ultimi anni *(vedi cartina).*

Quando l'insetto compare in una zona nuova si diffonde giustamente preoccupazione, sia perché si tratta di un problema sconosciuto e sia perché colpisce piante che forniscono frutto (castagne) e materiale (legna) molto diffuse nei boschi di collina e montagna del nostro Paese.

Se consideriamo inoltre la schiera degli apicoltori, che al castagno sono legati per la produzione di un miele di eccellenza, diventa indispensabile fornire indicazioni che permettano di avere un quadro della situazione il più possibile aggiornato.

Il cinipide è segnalato in Italia ormai in tutte le regioni, con diffusione che va da qualche caso a una presenza più numerosa, a eccezione della Puglia e della Basilicata

Il cinipide è un imenottero che raggiunge una lunghezza di circa 2,5-3 mm. Al primo colpo d'occhio assomiglia a una piccola vespa dal corpo nero e con le zampe color giallo-bruno.

LE CARATTERISTICHE GALLE SEGNALANO L'ARRIVO DEL CINIPIDE

Le piante colpite da questo insetto presentano delle caratteristiche «*galle*» **(2)**, ovvero degli ingrossamenti di forma tondeggiante su foglie o germogli, all'interno delle quali si compie il ciclo vitale delle larve del parassita.

Le uova del cinipide hanno infatti bisogno che i tessuti vegetali si modifichino per potersi sviluppare in un ambiente adatto e protetto fino agli stadi di larva e di pupa (il riquadro della pagina seguente mostra e descrive il ciclo biologico dell'insetto). Le galle causano danni diversi a seconda che si sviluppino sui germogli **(3)** o sulle foglie **(4)**: sui germogli il danno è maggiore e più grave in quanto viene pregiudicata la crescita delle giovani foglie e delle infiorescenze, il che determina un rallentamento dello sviluppo vegetativo (o addirittura il blocco della formazione dei fiori femminili o degli amenti maschili necessari per la fecondazione); si assiste in pratica a un calo della vigoria complessiva dovuta alla chioma più diradata **(4a)** e di conseguenza a una minor efficacia della fotosintesi clorofilliana; se la galla si sviluppa lungo la nervatura centrale delle foglie il danno è invece molto più lieve.

La morte della pianta è un evento raro e da considerarsi eccezionale, dovuto non solo all'azione del cinipide, ma conseguenza di una somma di fattori di sofferenza o di altre malattie già presenti, quali il cancro della corteccia o il mal

2-*Galle sviluppate nell'anno* **(a)** *accanto a galle di colore marrone e foglie secche dell'anno precedente* **(b)**. **3**-*In caso di formazione della galla sul germoglio la vegetazione viene completamente inglobata e limitata nella crescita, determinando problemi anche per la fioritura stessa.* **4**-*La formazione della galla sulla foglia avviene a livello della nervatura centrale. Anche in questo caso si ha un arresto dello sviluppo, con lembi fogliari di ridotte dimensioni.* **4a**-*La fioritura del castagno rende meno evidente la radità della chioma, dovuta al minor sviluppo delle foglie. Solo avvicinandosi ai rami si può notare le presenza del cinipide*

dell'inchiostro. Certamente l'infestazione rappresenta un fattore limitante della vitalità del castagno, al punto da indurre un **forte calo della produzione** che, in rapporto al numero di galle presenti per pianta, varia da un minimo del 35-40% fino a raggiungere valori intorno al 60-70% nei casi di infestazione massiccia.

LE MISURE DI EMERGENZA STABILITE PER DECRETO

Data la vastità del problema, che coinvolge molte regioni italiane, è stato emesso un apposito decreto di lotta obbligatoria (Decreto ministeriale del 30 ottobre 2007, pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 42 del 19 febbraio 2008) denominato: «**Misure d'emergenza provvisorie per impedire la diffusione del cinipide del castagno,** *Dryocosmus kuriphilus* Yasumatsu, nel territorio della Repubblica italiana».

Il decreto non fa altro che sancire il **divieto di «introdurre, spostare o detenere nel territorio nazionale esemplari vivi, in qualsiasi stadio di sviluppo dell'organismo e vegetali infestati dallo stesso**». La prima raccomandazione che ribadiamo è quindi quella di non scambiare marze, piantine e materiale vivaistico in genere, soprattutto se vi trovate in una zona delimitata e classificata come **area di insediamento** (dove la diffusione dell'organismo è tale che non si ritiene più possibile la sua eradicazione). Allo stato attuale in Italia non ci dovrebbero essere **aree di focolaio** (zona in cui si ritiene ancora possibile l'eradicazione dell'organismo), in quanto la diffusione è tale che ormai questa prima soglia di allarme è da considerarsi superata.

La delimitazione è predisposta a cura dei Servizi fitosanitari delle Regioni di appartenenza, ai quali dovete fare riferimento per ottenere tutte le informazioni di maggior dettaglio o semplicemente per segnalare la presenza di questo organismo.

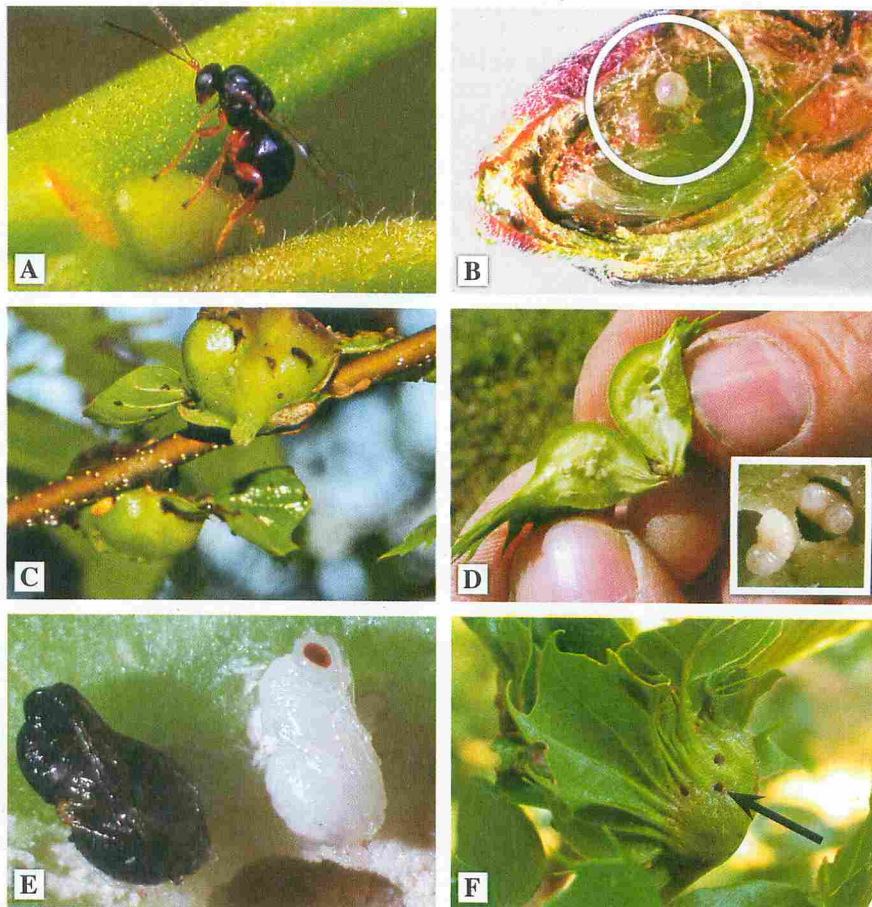
LE POSSIBILITÀ DI CONTROLLO ALLO STATO DEI FATTI

Come affrontare la lotta al cinipide del castagno? Cosa si può fare? Queste sono le domande dei lettori che sono arrivate a *Vita in Campagna* e che ogni singolo proprietario di un bosco di castagno si è fatto in questi mesi o in questi anni. Sono le stesse domande a cui stanno rispondendo numerosi tecnici forestali, ricercatori, entomologi, Enti pubblici (in primis i tecnici dei servizi fitosanitari regionali) ed Enti di ricerca (Università).

L'interesse in gioco è duplice, ovvero di natura privata (interessa e coinvolge il singolo proprietario del castagneto da cui ricava frutti o legna), ma anche di natura pubblica poiché interi versanti boscati rispondono a funzioni vantaggiose per tutti: dalla difesa idrogeologica alla tutela del paesaggio, al mantenimento della biodiversità.

Affrontare il problema cinipide senza un'unione di intenti, lasciando ai singoli soggetti il compito di intervenire **non può portare ad alcun risultato** e ciò per una serie di fattori:

– *è impossibile eseguire trattamenti chimici contro la femmina* prima che questa deponga le sue uova in quanto la vastità dei boschi e le stesse dimensioni delle

Compie una generazione all'anno

Il cinipide attacca unicamente il genere Castanea *e presenta una sola generazione all'anno (vedi il ciclo biologico a pag. 48). Per la* ***deposizione delle uova*** *(che avviene circa dalla meta di giugno) le femmine di questa specie non hanno bisogno degli esemplari maschili poiché la riproduzione avviene per «partenogenesi» (si tratta di una particolare strategia riproduttiva di animali in cui gli individui hanno origine da uova non fecondate). La* ***femmina*** **(A)** *depone le* ***uova*** **(B)** *in gruppetti di 3-5 all'interno delle gemme, per una capacità totale di 100-200 uova per individuo. Dopo circa 40 giorni dalla deposizione delle uova l'insetto raggiunge il suo primo stadio larvale, preparandosi a svernare per superare il periodo di freddo. Osservando le piante nel lasso di tempo compreso tra ottobre e l'inizio della primavera non si notano segni o sintomi della presenza dell'insetto.* ***Il cinipide si mostra nei mesi di aprile e maggio****, quando si formano le caratteristiche galle, con superficie liscia e lucida, inizialmente di color verde chiaro e in seguito rossastre* **(C)***. Aprendo una galla* **(D)** *nel* ***mese di maggio*** *si possono osservare a occhio nudo fino a* ***2-3 larve*** *(nel particolare foto* **D***) che si stanno evolvendo, attraverso cinque stadi di sviluppo, in* ***pupe****, anch'esse con* ***differenti stadi di sviluppo*** **(E)***: alla fine di questo periodo avviene la fuoriuscita della femmina adulta. A seconda dell'andamento climatico, lo sfarfallamento può arrivare a compiersi anche nel mese di agosto, soprattutto alle quote maggiori e in località più fredde.* ***Le galle*** *a questo punto* ***permangono sulla pianta con gli evidenti buchi di sfarfallamento*** **(F)***, seccandosi durante l'autunno e rimanendo presenti per tutta la stagione invernale e per l'anno successivo.* (Niccolò Mapelli)

piante di castagno rende inefficace qualsiasi applicazione; basta, infatti, anche una sola pianta non trattata per vanificare ogni tipo di intervento;

– *irrorazioni di sostanze insetticide in presenza di galle non servono a nulla* in quanto tali sostanze non riescono a penetrare nei tessuti vegetali fino a colpire le larve; inoltre *gli eventuali trattamenti chimici colpirebbero inevitabilmente insetti utili* quali le api, con danni ancora maggiori sull'intero ecosistema agro-forestale;

– *l'eliminazione manuale delle galle dalle giovani piante non è risolutiva*, ma solo limitativa del fenomeno: basta che il castagneto a fianco del vostro non venga curato (ammesso che si riesca a salire in chioma a prelevare le galle) e tutto risulterà pressoché inutile.

UNA RISPOSTA VIENE DAL CONTROLLO BIOLOGICO CON UN INSETTO ANTAGONISTA

Viste le poco incoraggianti premesse molti di voi si domanderanno ora cosa sia possibile fare. **Una risposta al momento è rappresentata dalla lotta biologica con l'introduzione di** *Torymus sinensis* Kamijo **(5), un altro imenottero proveniente dalla Cina che è lo specifico antagonista del cinipide**. Per antagonista specifico si intende un insetto che per vivere si nutre esclusivamente del parassita «incriminato» e non di altri. Il *Torymus sinensis* depone le uova all'interno delle galle formate dal cinipide; per svilupparsi si nutre delle larve dello stesso e a maturità sfarfalla sotto forma di adulto dalle stesse galle.

Non si possono nascondere, però, **le difficoltà legate a questa forma di controllo biologico** che sono riconducibili ai seguenti aspetti:

– *nei boschi italiani di castagno è arrivato solo il cinipide e non il suo antagonista;* trovando condizioni ottimali e nessun fattore limitante il cinipide si è moltiplicato e si sta diffondendo in maniera veloce e massiccia;

– *la diffusione dell'antagonista nei boschi italiani è lenta e costosa,* dovendo essere attuata con rilasci di coppie (sia il maschio che la femmina) allevati non in laboratorio ma prelevati unicamente da galle in cui hanno deposto le loro uova.

Per fare un esempio concreto, in Piemonte, regione che per prima ha cercato di attuare l'introduzione di *Torymus sinensis*, per ottenere circa 2.000 individui si sono dovute raccogliere 60.000 galle, in quanto non tutte erano «colonizzate» da questo insetto.

L'insetto antagonista non è in vendita per il singolo proprietario, né può essere rilasciato a caso in ogni zona senza che vi sia, contro il cinipide, una strategia di lotta complessiva e controllata dagli Enti preposti [1].

NEI GIOVANI CASTAGNETI SI POSSONO FARE TRATTAMENTI PREVENTIVI CON IL CAOLINO

In presenza di un nuovo impianto, con esemplari al di sotto dei due metri di altezza, è possibile eseguire in giugno, comunque prima dell'inizio dello sfarfallamento delle femmine, dei trattamenti preventivi con un prodotto a base di caolino (una polvere d'argilla) addizionabile con rame o poltiglia bordolese. Il principio di lotta consiste nel creare una barriera fisica al momento della deposizione delle uova da parte del cinipide. Infatti, prima di deporre l'uovo, gli imenotteri generalmente tastano i tessuti vegetali con i loro organi sensitivi e, se riscontrano la presenza di sostanze estranee o repellenti, si allontanano senza infestare la gemma. Il principale problema di questo mezzo di difesa è la scarsa resistenza alla pioggia che dilava il prodotto e la necessità quindi di ripetere i trattamenti per tutto il periodo di presenza delle femmine adulte (giugno-luglio).

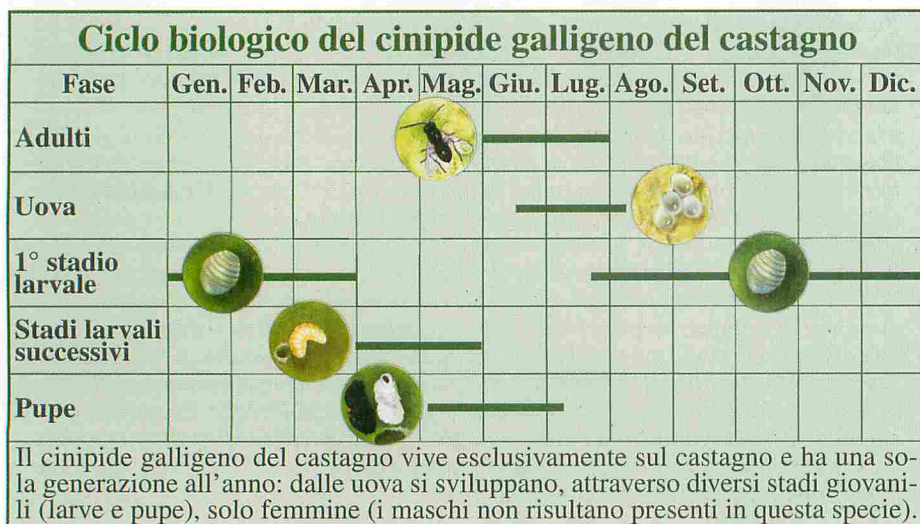
Adulto di Torymus sinensis (2,5-3 mm), antagonista specifico del cinipide. Al momento la sua introduzione nei castagneti è l'unico rimedio che abbia dato risultati incoraggianti nelle zone di insediamento del cinipide

La polvere di caolino – ammessa anche in agricoltura biologica (commercializzata con il nome di Surround WP e acquistabile presso i principali Consorzi agrari) – si distribuisce con le normali attrezzature di difesa (atomizzatore, nebulizzatore, ecc.) a una concentrazione del 2-3%. La dose varia in funzione del sesto di impianto e della grandezza delle chiome dei castagni da coprire e comunque si deve considerare una quantità pari a 20-30 kg per ettaro.

Niccolò Mapelli

[1] È compito dei funzionari regionali (in primis i tecnici dei Servizi fitosanitari regionali), dei docenti universitari e degli istituti di ricerca coordinarsi e individuare le strategie più appropriate a seconda della gravità delle infestazioni, stabilendo le zone in cui dare priorità all'attuazione degli interventi di controllo biologico e sapendo comunque che saranno necessari molta pazienza e anni di lavoro prima di giungere non tanto alla scomparsa del cinipide, ma al «riequilibrio» della sua popolazione al punto da non destare così tanto allarme come sta avvenendo in questi ultimi tempi.

Si ringraziano Marilisa Molinari, Ersaf (Ente regionale per i servizi all'agricoltura e le foreste) Lombardia; Marco Boriani, Direzione generale agricoltura Regione Lombardia. Si ringrazia anche Giovanni Bosio, Settore fitosanitario Regione Piemonte, per le foto 1, A, B, E, F.

Il cinipide galligeno del castagno vive esclusivamente sul castagno e ha una sola generazione all'anno: dalle uova si sviluppano, attraverso diversi stadi giovanili (larve e pupe), solo femmine (i maschi non risultano presenti in questa specie).

Risposte ai lettori

I PROBLEMI DI COLTURE AD USO FAMILIARE POSTE NELLE VICINANZE DI UN CAMPO DI MAIS

La mia proprietà confina con un campo che è sempre stato lasciato a prato. Ora i nuovi proprietari hanno deciso di iniziare a coltivare mais. Dal momento che questa coltura richiede diversi trattamenti erbicidi e antiparassitari, vi chiedo se esistono leggi che regolamentano l'uso di tali prodotti.

Lettera firmata
Cremona

Il lettore ha sollevato una **questione complessa e in evoluzione**, anche se con la revisione europea degli antiparassitari (Direttiva 91/414) sono stati da tempo eliminati i prodotti più pericolosi. Di fatto **sono ancora in fase di recepimento normative relative alla tutela sia dell'ambiente che della salute pubblica** per quanto riguarda gli effetti della deriva (cioè del prodotto irrorato che va fuori bersaglio a causa del vento e di errori dell'operatore addetto alla distribuzione). Tali normative prevedono **aree di rispetto** (cioè fasce non trattate) e **accorgimenti relativi alle irroratrici o all'uso di prodotti antideriva** (prodotti che limitano gli effetti di tossicità).

Un terreno coltivato ad uso familiare confinante con una coltura come il mais risulta continuamente a rischio nonostante l'utilizzo di prodotti di scarsa tossicità per la salute, come possono essere, per esempio, il glifosate e altri erbicidi o insetticidi utilizzabili sul mais e con tempi di sicurezza spesso molto ridotti (il tempo di sicurezza è il numero di giorni che deve intercorrere tra la distribuzione di un antiparassitario o erbicida e l'utilizzo dei frutti o degli ortaggi trattati). Gli ortaggi e le altre colture per uso familiare piantati nelle vicinanze del campo di mais possono subire danni in caso di deriva; comunque rimane sempre il dubbio che siano arrivate tracce del prodotto distribuito, a maggior ragione se si tratta di fungicidi o insetticidi che non danno segni evidenti, mentre gli erbicidi in genere manifestano sintomi di fitotossicità (si notano sulle colture ustioni fogliari o ingiallimenti).

Per questi motivi **consigliamo al lettore di piantare senz'altro una fitta siepe sul confine**, magari sempreverde, come per esempio alloro, viburno, bosso, agrifoglio, in grado di intercettare eventuali effetti di deriva dei prodotti distribuiti nel campo di mais. *(Giovanni Campagna)*

Altre utili indicazioni sulla manutenzione della batteria delle macchine agricole

In questo articolo completiamo le istruzioni per utilizzare in modo corretto e curare nel tempo la batteria di trattori, motoagricole, motocoltivatori, ecc. In questo modo, come già evidenziato nella prima puntata, si garantiscono la sua maggiore durata e il mantenimento della piena funzionalità in ogni evenienza

Cominciamo questo secondo articolo dedicato alla batteria delle macchine agricole con le indicazioni su come si effettua la verifica del suo stato di carica.

COME VERIFICARE LA CARICA DELLA BATTERIA

L'elettrolita contenuto nella batteria è una soluzione in acqua distillata di acido solforico al 30% circa di concentrazione in volume. Con un apposito strumento molto economico (circa 20 euro), detto densimetro **(1)**, è possibile misurare la densità dell'elettrolita.

Il densimetro contiene un galleggiante graduato con una scala colorimetrica in funzione della carica della batteria. La misura si effettua immergendo il tubetto di aspirazione nel liquido che copre le piastre della batteria **(1a)** e aspirandolo con l'apposita pompetta collocata all'estremità superiore dello strumento. Il galleggiante assumerà una posizione variabile in funzione della densità del liquido (maggiore è la densità, più l'elemento è carico). Verificando sulla scala graduata a colori **(1b)** si ottengono le indicazioni relative alla necessità o meno di effettuare una ricarica (si vedano le istruzioni dello strumento).

Tutti gli elementi vanno controllati aprendo i relativi tappi per controllare che siano tutti allo stesso livello di carica. Finita l'operazione occorre risciacquare il densimetro con acqua, meglio se distillata.

COSA FARE SE LA BATTERIA È SCARICA

⚠ Perché la batteria abbia una lunga durata, è importante effettuare le ricariche con una intensità di corrente non superiore a 1/10 della capacità nominale della batteria. Il caricabatteria va pertanto regolato in modo da rispettare questo limite. Per esempio: con una batteria da 100 Ah (Ampere/ora) la corrente di ricarica non deve superare i 10 Ampere **(2)** e, se non c'è fretta, è ancora meglio abbassare ulteriormente questo valore.

⚠ Le batterie al gel vanno sempre ricaricate a 1/20 della loro capacità, perché non sopportano sovraccarichi di energia. Sono molto costose ma se trattate bene hanno una durata superiore a quelle normali (altrimenti durano meno).

Ricarica. Per la ricarica si collega il morsetto positivo (rosso) del caricabatterie al polo positivo della batteria (quello più grosso contrassegnato dal simbolo +) e il morsetto negativo (nero) al polo negativo (indicato dal simbolo –) **(2a)**.

⚠ L'impiego dei caricabatteria rapidi è il miglior modo per danneggiare irrimediabilmente una batteria, magari nuova, o comunque per abbreviarne di molto la durata. Un processo di carica violento può infatti surriscaldare le piastre fino a distorcerle, danneggiare i collegamenti interni, indurre processi elettrochimici violenti, con effetti distruttivi per la batteria.

La ricarica deve essere fatta in un locale ben aerato con i tappi degli elementi aperti per evitare accumuli di gas che

⚠ possono avere effetti anche esplosivi nel caso gli sfiati di cui sono dotati i tappi risultino occlusi. La batteria in ricarica va inoltre tenuta lontano da fiamme libere, scintille provenienti da smerigliatrici e saldatrici, ceneri di sigaretta.

Nel caso che il caricabatteria sia sprovvisto del dispositivo elettronico che interrompe il processo di carica al raggiungimento del livello ottimale, occorre prestare attenzione alla posizione della lancetta del voltmetro indicatore della corrente assorbita dalla batteria e interrompere la carica quando lo strumento indica un assorbimento nullo **(2b)**. In ogni caso sono preferibili i caricabatteria con dispositivo per la scelta della velocità d'uso **(2c)**.

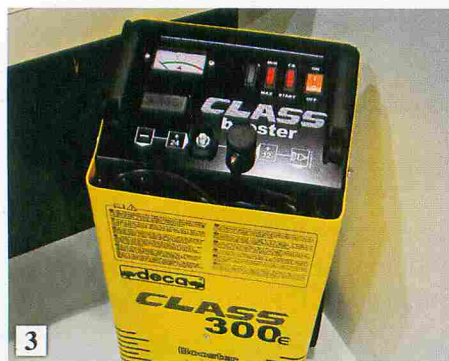
1

1a
1b

2

2a

2b

2c

3

3a

4

5

5a

5b

Terminata la ricarica occorre verificare il livello dell'elettrolita e, se necessario, provvedere al rabbocco.

COME EFFETTUARE UN AVVIAMENTO DI EMERGENZA

Con la batteria scarica il motorino d'avviamento non riceve la corrente necessaria per fornire l'avvio al motore. Il fenomeno si verifica più frequentemente durante la stagione invernale, perché con il freddo la batteria è meno efficiente e il motore a causa delle basse temperature ha maggiori difficoltà nella messa in moto. La soluzione è provvedere all'avviamento con un avviatore di emergenza o con l'aiuto della batteria di un altro veicolo.

Avviamento con avviatori automatici (booster). Per avviare mezzi con batterie scariche possono essere utilizzate delle unità portatili di energia o booster **(3)** che costano da 100 a 400 euro circa. Si collegano i cavi rosso e nero alla batteria del mezzo rispettando la polarità. In genere si possono fare fino a dieci avviamenti consecutivi. Occorre verificare la carica del booster di tanto in tanto.

Avviamento con batteria di altro veicolo. In questo caso occorre affiancare l'altro mezzo in modo da poter collegare le relative batterie con i cavi dotati di pinze per l'avviamento di emergenza. Si collegano per primi i poli positivi (+) delle due batterie con le pinze rosse dei cavi e poi si aggancia la pinza nera al polo negativo (–) della batteria di soccorso e l'altra a una parte metallica del motore da avviare **(3a)**.

Bisogna mantenere il motore del mezzo di soccorso a medio regime e una volta avviato il motore del mezzo con batteria scarica, accendere i fari e gli altri utilizzatori di corrente fino allo scollegamento dei cavi. Lo scollegamento deve avvenire in senso inverso per ragioni di sicurezza, perché mentre si maneggia il polo positivo il negativo non deve essere collegato alla massa (corpo metallico del mezzo); in quest'ultimo caso, se inavvertitamente il polo positivo entrasse in contatto con le parti metalliche, si scatenerebbe un dannoso cortocircuito.

COSA FARE PRIMA DI INSTALLARE UNA BATTERIA

Prima di montare sul mezzo una batteria (nuova o usata) occorre controllarne lo stato di carica, verificare che poli e morsetti non siano ossidati (se così fosse si devono pulire), spostare delicatamente la batteria per evitare colpi e scossoni e fissarla nel suo alloggiamento senza danneggiarla.

È importante collegare per primo il polo positivo (+) e poi quello negativo (–). Quando la batteria viene smontata occorre fare l'operazione inversa: prima si stacca il polo negativo e poi il positivo. Infatti, armeggiando sul polo positivo quando è ancora collegato il negativo (la massa), se con la chiave metallica, inavvertitamente, si tocca una parte metallica del mezzo si verifica un cortocircuito. Ricordatevi di ricollocare sopra il polo positivo l'apposita cuffia isolante in plastica per prevenire cortocircuiti (**4**, vedi freccia).

Le batterie nuove sono vendute precaricate e in uno stato chimicamente quasi inattivo. Ogni costruttore usa le sue tecniche per evitare i problemi legati a un periodo di stoccaggio che può anche essere abbastanza lungo. Si eviti, comunque di acquistare una batteria costruita da più di sei mesi. Anche se i costruttori indicano la batteria come «pronta all'uso» è buona norma diffidare di questa indicazione. A meno che la batteria non sia stata costruita il giorno prima o quasi è di fondamentale importanza per la durata della batteria stessa un lungo ciclo di ricarica, a bassa corrente, che riporti la batteria al 100% della carica.

COME DISINSTALLARE LA VECCHIA BATTERIA E INSTALLARNE UNA NUOVA

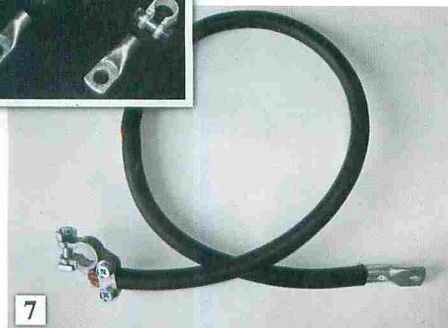
Si inizia staccando per il cavo elettrico dai due poli **(5)**, prima quello del polo negativo (–), che è collegato alla massa del mezzo, e successivamente quello del polo positivo (+). Nel caso i morsetti si stacchino con difficoltà è necessario allargarli infilando nella fessura un cacciavite per fare leva o, ancora meglio, utilizzare l'apposito estrattore per morsetti (**5a**, indicato dalla freccia). Quindi si sblocca la batteria dagli appositi fermi **(5b)** che la fissano al supporto e la si estrae con cautela. Dopo aver appoggiato la nuova batteria sul supporto, si provvede a bloccarla con gli appositi fermi e si ripristinano i collegamenti elettrici come detto sopra.

Una batteria non bene fissata potrebbe spostarsi determinando il contatto del terminale positivo con parti metalliche del mezzo collegate al polo negativo dell'accumulatore, determinando un cortocircui-

to che si evidenzia con bruciature e fusioni del polo positivo **(6)**.

La batteria esausta va obbligatoriamente smaltita nei centri di raccolta che aderiscono al Consorzio obbligatorio batterie esauste (si trovano consultando il sito Internet www.cobat.it).

LA SOSTITUZIONE DEI CAVI DELLA BATTERIA

Se il mezzo meccanico è molto vecchio può verificarsi il caso che anche con una batteria in piena efficienza il motorino di avviamento non riceva la corrente sufficiente per far partire il motore. In tal caso è necessario sostituire i cavi **(7)** e i relativi terminali che collegano la batteria all'impianto elettrico e alla massa del mezzo.

Si deve acquistare un cavo di giusto diametro e di sufficiente lunghezza, tagliarlo in due parti e applicare alle estremità gli appositi terminali con fissaggio a vite **(7a)**; si tratta di morsetti di diversa misura per il polo positivo (+) e quello negativo (–). Quindi si inseriscono dalla parte opposta i capocorda da fissare sul motorino di avviamento per il polo positivo (+) e sul blocco metallico della macchina per il polo negativo (–).

Maurizio Valer

Puntate pubblicate.
- Macchine agricole: il corretto utilizzo e la manutenzione della batteria (n. 7-8/2010).
- Altre utili indicazioni sulla manutenzione della batteria delle macchine agricole (n. 9/2010).

Risposte ai lettori

UNA BENNA FALCIANTE, ANCHE PICCOLA, PUÒ ESSERE ABBINATA A MINIESCAVATORI DI ALMENO 3-3,5 TONNELLATE

Ho sentito parlare di una benna falciante da applicare a un miniescavatore. Vorrei, se possibile, informazioni sul suo funzionamento, sulla reperibilità e sul costo. Eventualmente credete che sia possibile abbinarla a un piccolo miniescavatore da 8 quintali?

Wainer Gazzotti
Magreta (Modena)

Purtroppo per il lettore, anche le benne falcianti più piccole, larghe 1,5 metri, possono essere azionate solo da miniescavatori da 3-3,5 tonnellate. Questa attrezzatura, disponibile con larghezze della benna di varie misure, richiede infatti, nel caso del modello da 1,5 metri, una portata d'olio di 25 tonnellate, con una pressione di esercizio di 150-180 bar, condizioni garantite solo da circuiti idraulici con pompa e distributori adeguati propri di escavatori di una certa potenza.

La benna, fornita di feritoie per lo sgrondo dell'acqua, è dotata di una robusta barra falciante, azionata da un motore idraulico alimentato dal distributore dell'escavatore, in grado di tagliare la vegetazione

Benna falciante abbinata a un miniescavatore al lavoro

che cresce lungo gli argini dei canali fino al diametro di circa 25 millimetri. Il materiale vegetale raccolto dalla benna può essere depositato ai bordi del corso d'acqua o caricato su un mezzo di trasporto.

Per ulteriori informazioni e conoscere i costi dell'attrezzatura ci si può rivolgere alle seguenti ditte:
– *Adriatica Commerciale Macchine* - Via dell'Artigianato, 5 - 35020 Due Carrare (Padova) - Tel. 049 9125266 - Fax 049 9125410;
– *Ghedini ing. Fabio & C.* - Via Canne, 47 - 44048 Santa Maria Codifiume (Ferrara) - Tel. 0532 857373 - Fax 0532 857873;
– *G.R. di Gianluca Mangolini & C.* - Via Milano, 13 - 44021 Pontemaodino di Codigoro (Ferrara) - Tel. e fax 0533 714155. *(Redazione)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 25-6-2010

Inviateci la foto del vostro vecchio trattore

Vi invio la foto del mio trattore Ferrari F10 del 1957. Vorrei conoscere il suo valore di mercato e avere eventuali altre informazioni.

Lino Miotto
Melzo (Milano)

Il trattore Ferrari F10

Bruno Ferrari era un meccanico di Reggio Emilia che cominciò a costruire trattori nel 1950. All'inizio costruiva telai di lamiera stampata sui quali installava motori diesel Lombardini monocilindrici orizzontali, da 12-14 cavalli, raffreddati ad acqua senza radiatore (sistema definito a ebollizione), cambi Ford e differenziali Chevrolet, entrambi di origine militare. Nel 1955 progettò un carro originale, in fusione di ghisa, all'interno del quale alloggiò cambi e differenziali, sempre di origine militare, ma di concezione molto moderna. Si trattava dei modelli F8 e F10 motorizzati Lombardini monocilindrici verticali, raffreddati ad aria, da 8 e 10 CV. Nel 1960 la serie venne ulteriormente rimodernata con l'adozione delle motorizzazioni VM che concluse la produzione della Casa. I trattori di Bruno Ferrari sono molto rari e non si conoscono casi di compravendita che consentano di ipotizzare una valutazione. *(William Dozza)*

Coloro che ci inviano le foto dei loro trattori sono pregati di specificare: costruttore, modello e quant'altro si trova sulla targhetta di identificazione del veicolo (tipo, numero di motore e di telaio, potenza, peso, ecc.).

Capre: dall'arrivo degli animali in azienda al periodo degli accoppiamenti

Dopo aver progettato e realizzato l'allevamento di capre come consigliato sui numeri scorsi, vediamo in questo articolo i principali avvenimenti che segnano la vita delle giovani capre: dal trasporto all'arrivo in azienda, all'ambientamento in stalla e al pascolo

Nel primo di questa serie di articoli dedicata all'allevamento della capra avevamo consigliato di **iniziare l'allevamento con un gruppo di capre novelle (capre giovani) da portare a casa una volta svezzate** (di norma nei mesi di luglio-agosto). Questo consente di prendere gradualmente familiarità con gli animali e di non dover affrontare subito tutti i lavori.

Nelle prime settimane di ambientamento è importante che creiate un ambiente il più somigliante possibile a quello di provenienza. Inoltre mantenete il tipo di alimenti, le modalità di somministrazione e le ore dei pasti ai quali gli animali erano abituati nell'allevamento di provenienza. Solo con il tempo potrete cambiare, una alla volta, le abitudini delle giovani capre per adattarle alle esigenze aziendali.

Iniziare l'allevamento con un gruppo di capre novelle da acquistare una volta svezzate (di norma nei mesi di luglio-agosto) consente di prendere gradualmente familiarità con gli animali e di non dover affrontare subito tutti i lavori

SCEGLIETE LE DIMENSIONI DELL'ALLEVAMENTO

Abbiamo visto nei numeri scorsi che un allevamento di capre può essere impostato, a seconda del numero di animali allevati, in due modi differenti. In particolare si può optare per:

– **un piccolo allevamento amatoriale costituito da 10 capre e 1 becco** (n. 6/2010) per soddisfare la semplice passione per questa specie animale o per la necessità di tenere pulita una superficie verde;

– **un gregge di 20 capre e 2 becchi** (n. 7-8/2010), in modo da poter affiancare all'allevamento anche un caseificio aziendale per la trasformazione del latte prodotto e realizzare, di conseguenza, un reddito integrativo.

Vi abbiamo illustrato i progetti per l'allevamento, fornendovi precise indicazioni riguardo alle superfici di pascolo, alla realizzazione della stalla e delle altre strutture necessarie. Ogni lettore, a seconda dei suoi obiettivi e delle sue esigenze, saprà cogliere dai precedenti articoli i suggerimenti che riterrà più utili al proprio caso concreto.

Di seguito vi forniamo i consigli per impostare l'allevamento a partire dall'ambientamento delle caprette acquistate (a questo riguardo si veda anche l'articolo pubblicato sul n. 5/2010 a pag. 45), consigli validi sia nel caso di acquisto di soli 10 capi che nel caso di acquisto di 20 capi.

Nei giorni precedenti l'arrivo delle capre preparate la stalla pulendola accuratamente e lasciando porte e finestre aperte **(1)**, *in modo che aria e sole possano penetrarvi, sanificando l'ambiente. Ricordatevi anche di predisporre un'abbondante lettiera* **(2)** *con almeno 10 cm di paglia e di rifornire di fieno la rastrelliera*

IN ATTESA DEGLI ANIMALI PREPARATE LA STALLA

Nei giorni precedenti l'arrivo delle capre **preparate la stalla pulendola accuratamente e lasciando porte e finestre aperte**, in modo che aria e sole possano penetrarvi, sanificando ulteriormente l'ambiente.

⚠ Ponete però delle barriere alle porte in modo da impedire l'accesso ad altri animali che potrebbero vanificare il lavoro di pulizia.

Ricordatevi di **predisporre un'abbondante lettiera** costituita da almeno 10 cm di paglia e di **rifornire di fieno grossolano (primo taglio) la rastrelliera**; abbiate cura inoltre di **verificare il buon funzionamento degli abbeveratoi.**

CURATE IL TRASPORTO DEGLI ANIMALI

Se vi è possibile **recatevi personalmente presso l'allevamento di provenienza degli animali**, in modo da curare al meglio il trasporto degli stessi nella vostra azienda.

Il cambio di ambiente è infatti per le capre molto stressante e rendere il trasporto il meno traumatico possibile agevola il loro inserimento in azienda. In particolare tenete conto che:

– *il mezzo di trasporto deve essere dota-*

Una volta arrivati in azienda liberate le capre nella stalla, favorendo l'accesso al recinto esterno perché possano muoversi liberamente anche all'aperto

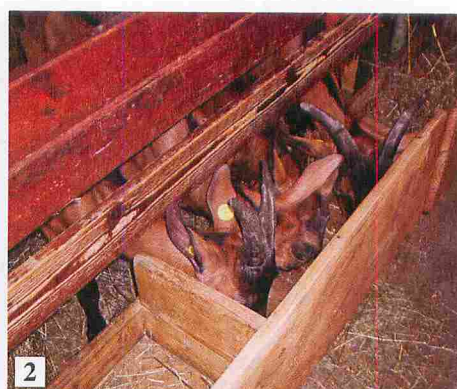
Il primo e il secondo giorno dopo l'arrivo in azienda somministrate alle capre solo fieno (**1**). *A partire dal terzo giorno cominciate a somministrare nella mangiatoia il mangime* (**2**) *in uso presso l'allevamento di provenienza (due pasti giornalieri alle dosi a cui gli animali erano precedentemente abituati)*

to di aperture per la circolazione dell'aria, ma questa non deve colpire direttamente gli animali;
– *il pavimento del mezzo di trasporto non deve essere scivoloso* ed è meglio se viene coperto di paglia;
– *conviene viaggiare nelle ore fresche della giornata*, meglio ancora di notte, in modo che la temperatura sul mezzo di trasporto non sia eccessiva;
– *se il viaggio supera le tre ore fermatevi per far abbeverare gli animali* e verificate che tutto sia a posto.

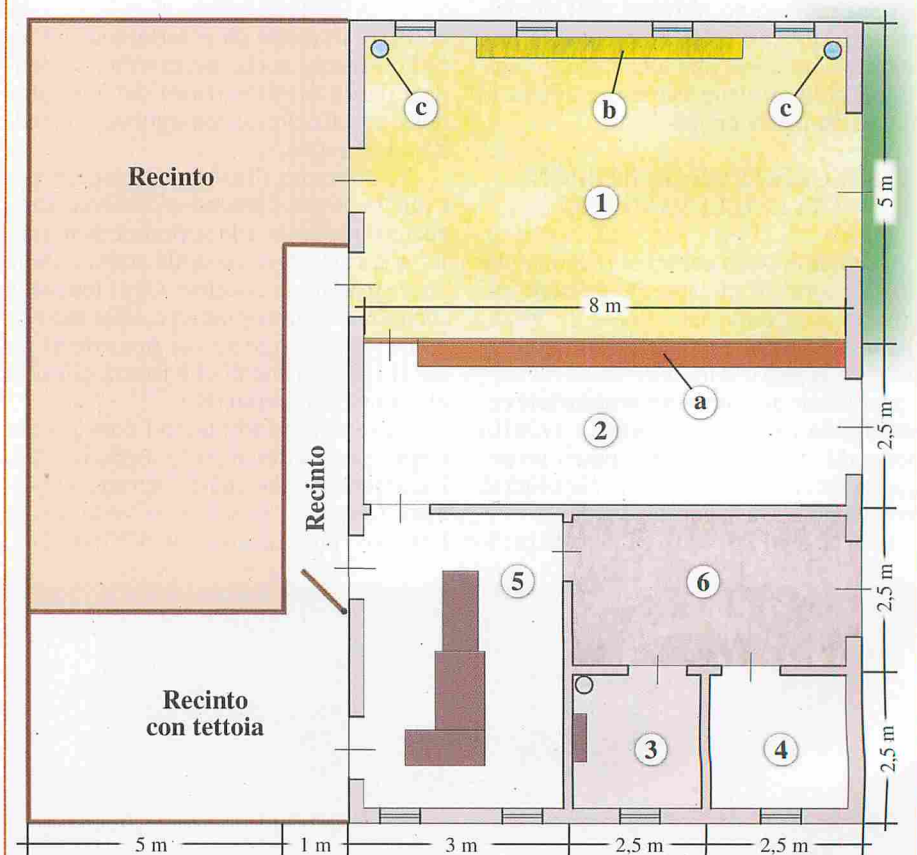
I PRIMI GIORNI IN STALLA

Una volta arrivati in azienda **liberate gli animali in stalla, favorendo l'accesso al recinto esterno** perché possano muoversi liberamente anche all'aperto; in questo modo usufruiscono per qualche ora al giorno della benefica luce solare che favorisce l'accrescimento dello scheletro e il deposito di calcio nelle ossa.

Il primo e il secondo giorno somministrate agli animali solo fieno. A partire dal terzo giorno cominciate a somministrare il mangime in uso presso l'allevamento di provenienza (due pasti giornalieri alle dosi a cui gli animali erano abituati). È importante non cambiare le abitudini alimentari degli animali per non causare ulteriori stress e per abituare gradualmente la flora presente nel rumine alla razione alimentare che sarà somministrata in seguito.

Durante la prima settimana non consentite alle caprette l'accesso al pascolo. Lo farete solo dopo che si saranno adattate alla nuova realtà, ambientandole al pascolo all'inizio per poche ore al giorno, nel pomeriggio, dopo aver verificato che abbiano assunto buone quantità di fieno. La stalla deve avere un accesso diretto al pascolo, in modo che gli animali possano liberamente scegliere se rimanere all'aperto o riposare in stalla.

DOPO CIRCA UNA SETTIMANA

Dopo circa una settimana dall'arrivo degli animali potete iniziare a miscelare il mangime da voi preparato (una miscela di 3 parti di mais in granella o fioccato e 7 parti di mangime da svezzamento pellettato) con quello in uso nell'allevamento di provenienza. Per animali del peso di 20-25 chilogrammi **una razione corretta prevede la somministrazione di 4 etti al giorno (in due pasti) di**

Le capre vanno accolte in stalla e nel recinto

La stalla (vista in pianta della stalla illustrata sul numero scorso per l'allevamento di 20 capre) è suddivisa in ambienti. **1**-*zona di alimentazione/riposo per le capre* (**a**-*mangiatoia*, **b**-*rastrelliera*, **c**-*abbeveratoi) con accesso al recinto* (a sinistra nel disegno); *l'accesso al pascolo verrà consentito solo dopo che le capre si saranno ambientate. Le altre zone sono:* **2**-*corsia di alimentazione*, **3**-*infermeria*, **4**-*box per il deposito dei mangimi*, **5**-*zona mungitura con annesso recinto*, **6**-*fienile*

mangime e, a volontà, fieno di ottima qualità.

Ricordatevi di **controllare giornalmente lo stato delle feci** che devono presentarsi come palline rotonde, leggermente umide e staccate tra loro. Nel caso dovessero mostrarsi molli o aggregate tra loro, cessate per qualche giorno la somministrazione del mangime, lasciando a disposizione degli animali solo fieno e acqua. Solo dopo che la situazione sarà tornata alla normalità riprendete gradualmente l'utilizzo del mangime.

DAL PRIMO MESE IN AVANTI

Una volta introdotti gli animali in azienda, cercando di farli adattare il più gradualmente possibile alla nuova realtà, vi dovete dedicare al loro corretto sviluppo, tenendo conto che **in questa fase un accrescimento soddisfacente è di circa 3 kg al mese.** Vi suggeriamo di procurarvi una semplice bilancia pesapersone da tenere in stalla e di controllare il peso di ciascun animale ogni quindici giorni.

A fine agosto gli animali dovrebbero pesare all'incirca 30 kg e potrebbero iniziare a comparire i primi calori. È bene a questo punto togliere il becchetto o i becchetti dal gregge, spostandoli nel loro ricovero ricavato nella capretteria, per evitare che qualche capretta particolarmente precoce possa rimanere gravida in una fase della crescita non propizia al corretto sviluppo del feto e della stessa madre.

Alcuni allevatori fanno accoppiare le giovani capre in ottobre-novembre; in ogni caso non bisogna farle accoppiare prima che abbiano raggiunto i 35 kg di peso o il 60% del peso di un animale adulto. Altri preferiscono **far crescere gli animali di nuovo acquisto con tutta calma, senza farli accoppiare**, in modo che il loro sviluppo corporeo non subisca rallentamenti a causa della gravidanza.

La seconda scelta – che qui vi consigliamo e che prenderemo in considerazione negli articoli che seguiranno – vi consentirà di prendere confidenza con gli animali, di conoscere le loro abitudini ed esigenze e di consolidare la nuova attività di allevamento. Gli accoppiamenti avverranno, in questo secondo caso, nel periodo estivo dell'anno successivo all'acquisto (come meglio vedremo nel prossimo numero di ottobre).

GLI INTERVENTI VETERINARI

In questo primo periodo, seguendo le indicazioni fin qui fornite, non dovreste avere grossi problemi sanitari.

Ricordatevi però di **chiedere informazioni all'allevatore da cui acquistate gli animali riguardo alle vac-**

La stalla deve avere un accesso diretto al pascolo, in modo che le capre possano liberamente scegliere se rimanere all'aperto o riposare in un ambiente riparato

Dopo una settimana dall'arrivo delle capre potete iniziare a miscelare il mangime da voi preparato con quello che era in uso presso l'allevamento di provenienza

Controllate giornalmente lo stato delle feci, che devono presentarsi come palline rotonde, leggermente umide e staccate tra loro

cinazioni contro la clostridiosi e la clamidiosi, due malattie di origine batterica che causano rispettivamente gravi enteriti con possibile morte degli animali e aborti e che tratteremo dettagliatamente

Vi suggeriamo di procurarvi una semplice bilancia pesapersone da tenere in stalla e di controllare il peso di ciascuna capra ogni quindici giorni. La pesata si effettua tenendo l'animale in braccio e sottraendo poi il proprio peso al peso totale registrato dalla bilancia

nell'articolo riguardante le malattie. Mettete eventualmente in contatto il vostro veterinario con l'allevatore in modo che possiate continuare, con i tempi e le modalità corrette, gli interventi di prevenzione già iniziati dagli animali.

GLI ACCOPPIAMENTI

Nel prossimo numero parleremo dell'allevamento del gregge di capre a iniziare dagli accoppiamenti del periodo estivo che cominciano con l'introduzione del becco nel gregge nel mese di agosto.

Marcello Volanti

Puntate pubblicate.

- L'allevamento della capra, animale rustico e molto adattabile (n. 5/2010).
- Progettiamo un allevamento di 10 capre e 1 becco su un ettaro di pascolo (n. 6/2010).
- Progettiamo un allevamento di venti capre e due becchi su 4,5 ettari di terreno (n. 7-8/2010).
- Capre: dall'arrivo degli animali in azienda al periodo degli accoppiamenti (n. 9/2010).

Prossimamente.

- Le tecniche di allevamento; le malattie; il caseificio aziendale, il latte e i formaggi.

Tutte le 43 razze di conigli italiani in riva al Lago Maggiore

A pochi chilometri da Stresa (Verbania), la straordinaria passione di un allevatore di conigli ha consentito di realizzare un allevamento più unico che raro, nel quale sono riprodotte con ottimi risultati tutte le razze di conigli italiani iscritte nel registro anagrafico dell'Anci (l'Associazione nazionale coniglicoltori italiani). In ottobre si svolge presso l'azienda la Mostra-mercato del coniglio

Ci troviamo a pochi chilometri da Stresa (Verbania), a un passo dal Lago Maggiore e lungo il corso del fiume Toce che nel lago si immette dolcemente. Qui, nata dalla passione di Gian Carlo Campana e della sua famiglia (la moglie e due figli), sorge la Fattoria del Toce, oggi anche fattoria didattica per scolaresche, una piccola oasi naturalistica a pochi chilometri dall'uscita autostradale di Baveno, sulla strada provinciale che unisce Feriolo a Fondotoce.

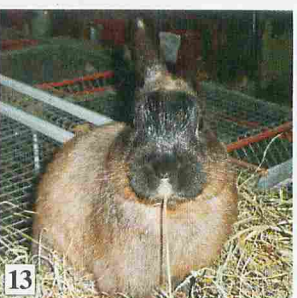
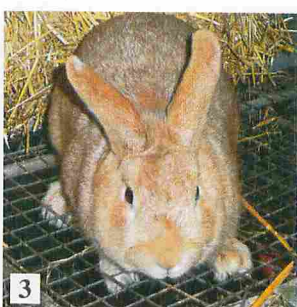
La particolarità della fattoria è che è l'**unica realtà italiana in cui sono presenti tutte le 43 razze di conigli italiani** iscritte nel Registro anagrafico curato dall'Anci [1].

Gian Carlo Campana, allevatore di conigli da 50 anni

Abbiamo visitato la Fattoria un sabato soleggiato di inizio giugno, guidati dal signor Gian Carlo Campana che ci ha mostrato con orgoglio il suo capolavoro: un allevamento di conigli condotto in ambienti razionali, curato e seguito fin nei minimi particolari.

In queste pagine riusciamo a proporre solo un assaggio di quello che si può osservare sul posto; possiamo però invitare i lettori interessati a conoscere le diverse razze a prendere contatti con il signor Campana (vedi riquadro in ultima pagina) e a farsi «contagiare» dalla sua passione, unita a una competenza frutto di 50 anni ininterrotti di allevamento.

La Fattoria del Toce come realtà

L'allevamento dei conigli. *L'allevamento di conigli della Fattoria del Toce è condotto in diversi ambienti chiusi. L'allevamento in box a terra* (**A**) *è riservato alle razze pesanti* (nella foto *Gigante Bianco*). *Ampi capannoni servono per l'allevamento in gabbia dei conigli di taglia media* (**B**) *e delle taglie più piccole e nane* (**C**). *Le gabbie attrezzate per la riproduzione* (**D**) *ospitano le coniglie e le nidiate che vengono seguite una per una, annotando date degli accoppiamenti, parti e svezzamenti in appositi quaderni di allevamento. I riproduttori sono tutti registrati con tatuaggi incisi nel padiglione auricolare* (nel particolare), *che consentono il loro facile riconoscimento ai fini della selezione*

Alcune delle 43 razze di conigli italiani allevate nella Fattoria del Toce *(con l'asterisco sono segnalate le razze in estinzione):* ***1****-Angora (giovani)*,* ***2****-Argentata di Champagne,* ***3****-Argentata Piccola*,* ***4****-Ariete Inglese*,* ***5****-Ariete Nano,* ***6****-Fata Perlata*,* ***7****-Focata,* ***8****-Giapponese*,* ***9****-Martora*,* ***10****-Nana Colorata,* ***11****-Rex,* ***12****-Pezzata Tricolore*,* ***13****-Turingia. I soggetti qui fotografati, tutti nati nell'allevamento del signor Gian Carlo Campana, sono alimentati con mangimi, fieno e, raramente, piccoli pezzi di mele, carote o finocchi. Mentre la distribuzione dell'acqua avviene in modo automatico, la somministrazione degli alimenti viene effettuata tutti i giorni manualmente per ogni singolo coniglio, in modo da poter verificare sia lo stato di salute degli animali che l'effettivo consumo della razione alimentare precedente.*
Le altre razze *(qui non illustrate per motivi di spazio) sono le seguenti: Alaska*, Argentata Grande, Ariete Piccolo*, Ariete, Avana*, Bianca di Nuova Zelanda, Bianca di Vienna*, Blu di Vienna, Californiana, Cincillà Grande, Cincillà Piccolo*, Ermellino, Fata di Marburgo*, Fulva di Borgogna, Giarra Bianca*, Gigante Bianco, Gigante Pezzato, Gigante, Hotot*, Lepre, Leprino di Viterbo*, Lince*, Olandese*, Oro di Sassonia*, Pezzata Inglese*, Pezzata Piccola*, Rossa di Nuova Zelanda, Russo*, Satin*, Volpe*.*
Tutte le razze *qui citate sono dettagliatamente descritte e illustrate nel sito Internet dell'Anci (Associazione nazionale coniglicoltori italiani):* www.anci-aia.it

aperta al pubblico è nata nel 2002, quando i titolari hanno voluto indirizzare la loro forte passione per l'agricoltura e la natura in qualcosa di utile a divulgare ciò in cui credevano e credono fermamente. Oggi la Fattoria del Toce è a tutti gli effetti anche una fattoria didattica aperta alle scolaresche (la visitano oltre 4.000 bambini e ragazzi all'anno); a questo va aggiunta anche la parte di Parco riservata al pubblico che viene visitata da molti turisti sia italiani che stranieri.

IN VISITA ALL'ALLEVAMENTO

L'attività agricola prevalente della fattoria è l'allevamento dei conigli. Vengono allevati riproduttori selezionati di tutte le 43 razze italiane e nuclei di conservazione delle razze in via di estinzione, in stretta collaborazione con l'Anci (Associazione nazionale coniglicoltori italiani). Per tutto l'arco dell'anno è possibile acquistare in azienda riproduttori in base alle disponibilità ma, in occasione della Mostra-mercato di coniglicoltura che si svolge in azienda ogni anno in ottobre (vedi più avanti), c'è la possibilità di scegliere e acquistare i conigli allevati per l'occasione.

Una passione che parte da... lontano. Gian Carlo Campana alleva conigli fin da bambino. L'avventura, come tante volte avviene, è iniziata nel momento in cui ha ricevuto in regalo alcuni conigli e ha intrapreso con trepidazione il loro allevamento. I primi successi lo hanno portato a voler approfondire la conoscenza di questi animali e a confrontarsi non solo con semplici incroci ma con la riproduzione delle prime due razze pure: la Bianca di Nuova Zelanda e la Californiana.

Oggi l'allevamento è impostato sulla meticolosa selezione delle razze in purezza e comprende **oltre 250 riproduttori**. Ovviamente per mantenere la purezza bisogna selezionare i migliori riproduttori, avere più linee di sangue (per evitare i problemi legati alla consanguineità) e rifornirsi costantemente di soggetti che integrano le linee produttive. Ma soprattutto ci vogliono tanta pazienza e passione.

Un allevamento di questo tipo non è come uno da carne: uso di incroci, conigli tutti uguali, stesso peso, uguale velocità di crescita, stessa razione alimentare, elevato numero di conigli per parto. Qui si parla di razze molte volte poco produttive e con esigenze particolari.

Il **paziente lavoro** prevede di testare i riproduttori, verificarne la purezza, mantenere più linee di sangue, sempre in purezza, per ogni singola razza.

A sinistra: *i visitatori possono ammirare tutte le 43 razze di conigli lungo il percorso espositivo all'interno del Parco*

A destra: *il Parco ospita anche animali di bassa corte che possono essere osservati nel corso di una passeggiata che dura circa un'ora*

IL LABORATORIO «IL CONIGLIO»

Come si può immaginare, la Fattoria del Toce nella sua veste di fattoria didattica riserva ampio spazio ai laboratori per bambini e ragazzi (ricordiamo anche quelli dedicati all'ape, alla cera, al pulcino, all'orto e a diversi altri temi).

Naturalmente il più importante è il laboratorio dedicato al coniglio nel quale viene illustrato come la femmina costruisce il nido e segue la prole durante la crescita e lo svezzamento.

LA MOSTRA-MERCATO

Il prossimo ottobre (precisamente *dal 3 ottobre al 2 novembre*) presso la Fattoria del Toce si svolge la 18ª edizione della ***Mostra-mercato del coniglio***. Quest'anno verranno esposti oltre 400 soggetti con ampio spazio riservato alla vendita. **Gli abbonati di Vita in Campagna mostrando la «Carta Verde» otterranno uno sconto sul prezzo del biglietto di ingresso alla Mostra (vedi riquadro qui sotto) e uno sconto del 20% sull'acquisto di conigli**.

Ricordiamo anche le altre manifestazioni che si svolgono presso la Fattoria del Toce nell'arco dell'anno: nei mesi di *marzo-aprile* c'è la ***Fiera di Primavera***, che segna l'inizio della stagione produttiva, con la Mostra-mercato di anatre, faraone, pollastri, delle prime piante per l'orto e dei primi fiori per il giardino. In *luglio* c'è la ***Festa del Pulcino***, durante la quale i visitatori possono assistere alla schiusa delle uova con la nascita dei pulcini. In *settembre*, in concomitanza con la fine dei raccolti, c'è la ***Festa del miele***, durante la quale viene data la possibilità a tutti i visitatori di degustare e acquistare i mieli prodotti nell'azienda.

C'È ANCHE UN APIARIO CON PRODUZIONI DI QUALITÀ

Altro punto di forza dell'azienda è l'attività apistica con un apiario di 70 arnie che produce mieli tipici.

La Fattoria del Toce aderisce infatti al Consorzio di tutela e garanzia dei mieli del Verbano-Cusio-Ossola che controlla gli apiari, ne analizza le produzioni e ne certifica sia la qualità che l'appartenenza territoriale.

GLI ALTRI ANIMALI E LE PIANTE DEL PARCO

Nel parco aperto ai visitatori sono presenti molti animali di bassa corte *(polli, pavoni, tacchini, faraone, colombi), capre, pecore, pony, maiali,* ma anche animali esotici come *emù* (che producono uova dal guscio verde), *cincillà, pappagalli parrocchetti* e *tartarughe*.

Passeggiando lungo il percorso di visita del Parco (percorso della durata di circa un'ora) si ritrovano in pieno il clima mite del Lago Maggiore e la vocazione floricola del territorio. Si possono ammirare *aceri, magnolie, Ginkgo biloba, olivi* secolari e *noccioli*, ma la peculiarità è la presenza di oltre 150 piante madri di *camelie*, più di 50 *rododendri* e altrettante *azalee*.

Giuseppe Cipriani

[1] *Anci* - Associazione nazionale coniglicoltori italiani - Via l'Aquila, 23/m - 00176 Roma - Tel. 06 70307215 - Fax 06 70305845 - E-mail: info@anci-aia.it - Internet: www.anci-aia.it

CONTROLLO INDIRIZZI AL 2-7-2010

Notizie utili e come raggiungere la Fattoria del Toce

Indirizzo: *Fattoria del Toce - Via per Feriolo - 28924 Fondotoce (Verbania) - Tel. 333 6701269 - 349 1848167 - E-mail: fattoria-del-toce@libero.it - Internet:* www.fattoriadeltoce.it

Apertura: *dal 5 marzo al 2 novembre (giorno di chiusura lunedì).*

Orari: *dalle ore 9 alle 12 e dalle 14,30 alle 18 (per i gruppi su prenotazione orario continuato).*

Ingresso: *adulti 5,00 euro, bambini 3,00 euro* **(sconto del 50% per l'ingresso agli abbonati di Vita in Campagna che presentano la «Carta Verde»).**

Indicazioni stradali: *dall'autostrada A26, uscita di Baveno, direzione Fondotoce. Dopo circa 4 km, appena prima del ponte sul fiume Toce, si gira a destra*

Uno scorcio del Parco con le voliere

Risposte ai lettori

MODERNA APICOLTURA: VANNO SEMPRE PRIVILEGIATE LE API APPARTENENTI A POPOLAZIONI LOCALI

Abbiamo assistito negli ultimi anni a comportamenti anomali delle api (regine che depongono fino in dicembre, api che non raccolgono scorte per l'inverno, ecc.) e a una loro minore resistenza alle malattie. Vi chiedo se tutto questo può essere dovuto agli incroci attuati dall'uomo e al mancato allevamento di api locali più resistenti a adattate all'ambiente.

Giorgio Michieletto
Trivignano (Venezia)

Apis mellifera ha un'areale di diffusione molto esteso (originaria dell'Europa, Africa e Asia Occidentale è stata introdotta dai colonizzatori europei anche in America e in Australia). Nell'ambito della specie si sono differenziate numerose razze legate al territorio geografico (ricordiamo la «ligustica», l'ape italiana per eccellenza, la «carnica», la «sicula», la «caucasica») e, all'interno di queste, degli ecotipi (definiti anche popolazioni locali). Razze ed ecotipi sono il risultato di un processo di adattamento alle condizioni ambientali – avvenuto nel corso di millenni – che ha portato queste popolazioni a utilizzare nel migliore dei modi le risorse disponibili per assicurarsi una discendenza. In particolare, razze ed ecotipi sono delle popolazioni specializzate e in stretto equilibrio con l'ambiente in cui vivono.

Un esempio può essere chiarificatore di quanto sopra detto: l'ecotipo di ape da miele presente nella valle del Rodano (Francia) si è adattato a volare rasoterra per evitare le folate di vento maestrale; in questa valle le altre razze di api che volano normalmente non sono in grado di sopravvivere, in quanto non riescono a immagazzinare le scorte necessarie proprio a causa del forte vento.

Come rilevato dal lettore, l'incrocio tra razze e/o ecotipi diversi può portare a spiacevoli conseguenze comportamentali come quelle segnalate. Non è stata ancora dimostrata, invece, una possibile riduzione delle difese immunitarie legata all'incrocio e quindi tale ipotesi, attualmente, non è suffragata da prove scientifiche.

⚠ In ogni caso introdurre e diffondere una nuova razza o ecotipo di ape in un determinato ambiente è sicuramente un grave errore, soprattutto alla luce del fatto che molto difficilmente essa sarebbe in grado di mantenere le caratteristiche legate all'area di origine. È per questo motivo che andrebbero incentivati l'allevamento e il miglioramento di regine provenienti da popolazioni locali, cercando comunque di evitare un'eccessiva consanguineità. *(Moreno Greatti)*

Apis mellifera ligustica, l'ape italiana per eccellenza

L'INTRODUZIONE DEL BECCO NEL GREGGE SOLO NEI MESI PIÙ PROLIFICI DELLA CAPRA PRESENTA DIVERSI VANTAGGI

Nei lavori dedicati all'allevamento delle capre parlate sempre di introduzione del becco al momento dei calori delle femmine. Vi chiedo come mai non è possibile mantenere il becco sempre nel gregge e si ricorre a questa pratica di allevamento.

Milena Pozzi
Castell'Arquato (Piacenza)

Lasciare il becco sempre nel gregge di capre è certamente possibile. Ma negli allevamenti professionali (e anche in quelli amatoriali) **si preferisce ottimizzare i ritmi di lavoro** (e le conseguenti esigenze di manodopera) e per questo si procede alla sua introduzione nel gregge solo nei mesi più prolifici della capra (agosto e settembre), evitando così che i parti siano distribuiti in periodi diversi. Con l'introduzione del becco soltanto in questi mesi si ottengono infatti **vantaggi di natura organizzativa ed economica**:
– *si conoscono le date dei parti* (che avvengono circa 150 giorni dopo l'accoppiamento), il che consente di organizzare al meglio questo periodo particolarmente delicato;
– *tutte le capre entrano in lattazione contemporaneamente* e si ottengono così quantità di latte sufficienti alla trasformazione in formaggi da vendere nel caseificio aziendale;
– *i capretti sono pronti alla vendita per Pasqua*, periodo nel quale la richiesta è massima ed economicamente redditizia. *(Marcello Volanti)*

La candida garzetta, piccolo airone sempre più diffuso nelle nostre campagne

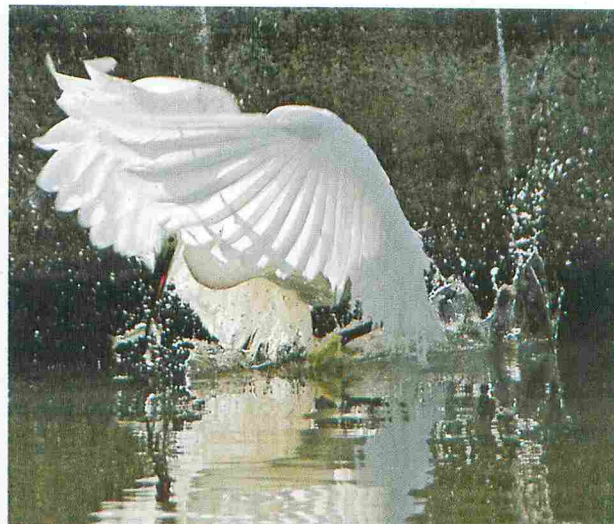
La garzetta è un piccolo airone completamente bianco, presente abitualmente nelle risaie, che in questi ultimi anni sempre più spesso si osserva nelle nostre campagne del Nord lungo canali e fossati. Non reca danni alle colture, mentre può procurarne nelle vasche di allevamento del pesce

Chi possiede terreni agricoli in prossimità di zone umide negli ultimi anni ha potuto notare un incremento di aironi lungo le rive di fossati e canali. Questa presenza sempre più consistente è probabilmente dovuta ad una maggiore protezione faunistica e alla naturale evoluzione del comportamento animale. Molti selvatici, infatti, hanno modificato alcune loro abitudini e per cercare cibo si possono anche recare in ambienti relativamente lontani dalle loro aree abituali. La garzetta, appunto, è una delle specie di aironi che negli anni si è inoltrata sempre di più in campagna, fermandosi non solo nelle risaie, ma lungo rivoli, fossati e altri corsi d'acqua alla ricerca di ranocchi, pesciolini e piccoli mammiferi. Le valli lagunari, le lagune e le paludi sono ricche di prede come quelle elencate, ma perché non approfittare di un piccolo fosso di campagna dove vi è meno concorrenza per il cibo ed è più facile cacciare?

Da lontano la garzetta (a sinistra nella foto) *può essere confusa con il «cugino» airone bianco maggiore (Egretta alba,* a destra nella foto). *Come notiamo dalla foto, però la garzetta è di dimensioni nettamente inferiori.* Nel particolare, *in verde le zone dove è presente la garzetta in Italia. La maggior concentrazione di coppie nidificanti si ha nella pianura padana*

TALVOLTA LA SI PUÒ SCAMBIARE CON L'AIRONE BIANCO MAGGIORE

La garzetta (*Egretta garzetta*) è davvero inconfondibile anche, se guardata in modo superficiale, può essere scambiata con il cugino airone bianco maggiore (*Egretta alba*), di dimensioni nettamente più grandi e dal becco giallo anziché nero. A dire il vero, quando veste l'abito nuziale, l'airone bianco maggiore ha anch'esso il becco nero, ma la mole imponente rispetto alla garzetta non pone dubbi sul riconoscimento.

La garzetta, dunque, è un airone di medie dimensioni; misura 55-65 cm di lunghezza, mentre il peso va dai 350

La tecnica di caccia più comune della garzetta consiste nel camminare lentamente nell'acqua bassa per scorgere qualche possibile preda

A volte è possibile che la garzetta compia un piccolo tuffo per ghermire un pesce a pelo d'acqua

Spesso le garzette litigano tra loro, soprattutto per contendersi i posti migliori di pesca o per allontanare maschi rivali nel periodo dei corteggiamenti

ai 600 grammi. Il piumaggio è completamente bianco e il becco, come già accennato, è nero. Nere sono anche le zampe, mentre i «piedi» sono gialli.

Nel periodo riproduttivo gli adulti hanno sulla nuca una lunga cresta di penne filiformi, dette egrette, molto ricercate nel secolo scorso per ornare cappelli femminili.

L'aspetto nei due sessi è simile, ma i maschi risultano mediamente più grandi delle femmine. In volo, come tutti gli aironi, anche questa specie tiene il collo piegato ad «S» e batte le ali lentamente. La garzetta di solito è silenziosa, ma quando comunica con i suoi simili emette un gracchiante «kaark».

È MAGGIORMENTE PRESENTE IN PIANURA PADANA, NELLE ZONE COLTIVATE A RISAIA

La garzetta è diffusa in Europa, Asia, Africa e Australia. In Italia è uno degli aironi più presenti, con circa 9.000 coppie nidificanti, che rappresentano in pratica circa il 22% della popolazione europea.

Il nostro Paese riscontra la più alta percentuale di garzette in pianura padana, in particolar modo nelle zone a risaia. Questa specie di airone è diffusa abbondantemente anche negli ambienti umidi costieri dell'alto Adriatico ed è presente in piccola percentuale in alcune zone della Toscana, Puglia e Sardegna. Durante la migrazione si possono vedere soggetti isolati o gruppetti nelle zone umide costiere di tutta la penisola.

La garzetta frequenta una gran varietà di ambienti, ma preferisce i luoghi aperti con acqua bassa, sia dolce che salmastra. Le lagune, le vaste paludi e le risaie costituiscono importanti luoghi di alimentazione, ma anche i canali con rive degradanti sono frequentati assiduamente. Per la nidificazione sono scelte, invece, aree boscose, dalle quali le garzette possono spostarsi di oltre venti chilometri per raggiungere gli abituali luoghi di alimentazione.

È UNA SPECIE MIGRATRICE, MA IN ITALIA UN BUON NUMERO DI INDIVIDUI È STANZIALE

La garzetta è una specie migratrice, ma nel nostro Paese una parte della popolazione rimane per tutto l'anno (popolazione stanziale). Le aree di svernamento comprendono soprattutto le zone africane a sud del deserto del Sahara, ma parecchi individui si fermano nelle aree più calde del bacino del Mediterraneo, come l'Africa del Nord, la Francia meridionale e le coste dell'Adriatico.

La garzetta è gregaria (cioè vive in gruppo), ma si possono trovare individui isolati sparsi qua e là lungo le rive degli specchi d'acqua. Nei luoghi particolarmente ricchi di cibo le garzette si accalcano numerose e in questi casi si verificano episodi di «intolleranza». Gli uccelli non intendono affatto condividere il posto di pesca e si scacciano furiosamente a colpi di becco, pur senza mai ferirsi seriamente. Evidentemente è l'eccitazione per il cibo abbondante che fa scattare questo comportamento, perché in altri momenti le garzette si tollerano tranquillamente.

Per catturare le prede, la garzetta può sostare sulla riva, in prossimità dell'acqua, su un posatoio e sferrare un colpo di becco sui pesciolini che giungono a tiro. Un'altra tattica consiste nel camminare nell'acqua bassa, al massimo venti centimetri, e sorprendere animaletti come pesci, anfibi, insetti, crostacei, oppure ispezionare il fondo per afferrare larve e vermi. Quando una preda si dimostra particolarmente mobile, come un guizzante pesciolino, la garzetta può compiere passi veloci, fare un breve volo e sferrare ripetuti colpi di becco a destra e a sinistra finché il malcapitato pesce viene arpionato. A volte è attuata una tecnica particolare e specializzata, che consiste nell'agitare una zampa nell'acqua bassa, rendendola torbida rapidamente, e catturare larve e crostacei che disturbati da questa azione salgono in superficie.

La garzetta caccia anche sul terreno lungo le rive dei fossati e dei canali e cattura vermi, ragni, larve, insetti terrestri, chiocciole, piccoli rettili e anche piccoli mammiferi (topi, arvicole, talpe, toporagni) con dimensioni che vanno da 1 a 15 cm. Nelle vasche d'allevamento del pesce, se le rive sono degradanti o in punti dove l'acqua non supera i 20 cm, riesce a predare gli avannotti. Ovviamente se ha a disposizione posatoi che le permettono di arrivare nell'acqua con il becco, il raggio d'azione di pesca si allarga; a volte riesce a compiere piccoli tuffi da 40-50 cm d'altezza, per tornare immediatamente sul posatoio dopo la cattura [1].

Una garzetta mentre sfoggia le vaporose piume dell'abito nuziale

Le garzette nidificano, in colonie, in posti denominati garzaie. Nella sequenza: un esemplare in cova (a lato a sinistra), *uno che sistema i bordi del nido* (sotto a sinistra) *e uno alle prese con i pulcini nati* (sotto a destra)

SI RIPRODUCE IN LUOGHI ALBERATI NEI PRESSI DI ZONE UMIDE

La garzetta si riproduce in posti denominati «garzaie», situati in luoghi alberati nei pressi di zone umide. In aprile, subito dopo aver occupato questi siti, iniziano i corteggiamenti e i maschi sfoggiano lunghe penne ornamentali mettendo in evidenza un vaporoso piumaggio. Per mostrare meglio la loro sontuosa livrea nuziale i pretendenti assumono pose spettacolari, con le penne del collo e della testa erette, ed emettono grida gorgoglianti, che diventano aspre quando devono scacciare dei rivali che si sono avvicinati troppo.

Il nido, una coppa di rami intrecciati del diametro di 30-35 cm senza rivestimento interno, è costruito dai due componenti della coppia in collaborazione e viene posto, da due a venti metri d'altezza, sulle biforcazioni di alberi come pioppi, pini, querce e salici, oppure su grossi arbusti come il sambuco; raramente è collocato tra le canne.

Le 3-6 uova deposte sono bianche e presentano dimensioni medie di 47x34 mm (vedi foto qui sotto); vengono covate sia dalla femmina che dal maschio per 21-22 giorni.

La cova inizia già dal primo uovo e i pulcini nascono al ritmo di uno al giorno. Questo comporta una certa differenza nella taglia dei piccoli: il primo nato è nettamente superiore come dimensioni all'ultimo. Ne consegue che, spesso, i fratelli di dimensioni maggiori sottraggono le imbeccate ai più giovani e tra gli ultimi nati delle nidiate vi è un'alta mortalità.

I piccoli sono alimentati con pesce rigurgitato e dopo 40 giorni diventano indipendenti e compiono le prime esperienze di caccia.

Viene allevata una sola covata l'anno, ma il periodo riproduttivo della garzetta si può protrarre fino ad agosto, perché le coppie non sono sincronizzate nella deposizione e può succedere che una coppia deponga quando un'altra ha già visto nascere i pulcini.

Dopo l'involo i giovani pretendono ancora cibo dai genitori, ma ben presto saranno indipendenti

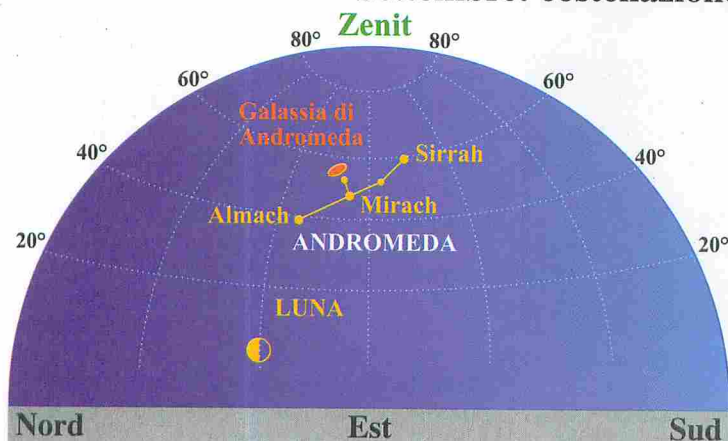
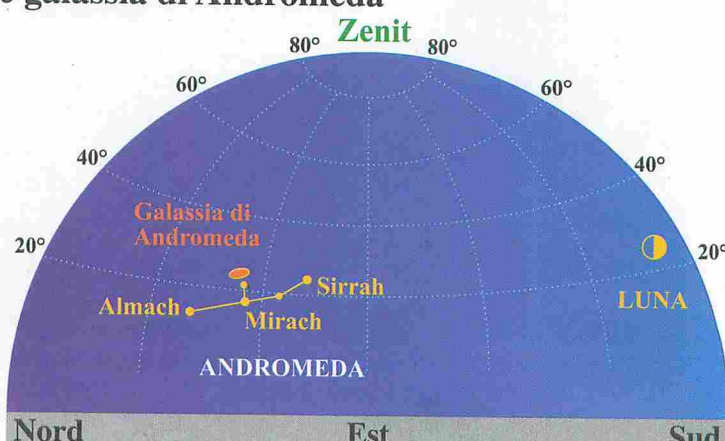
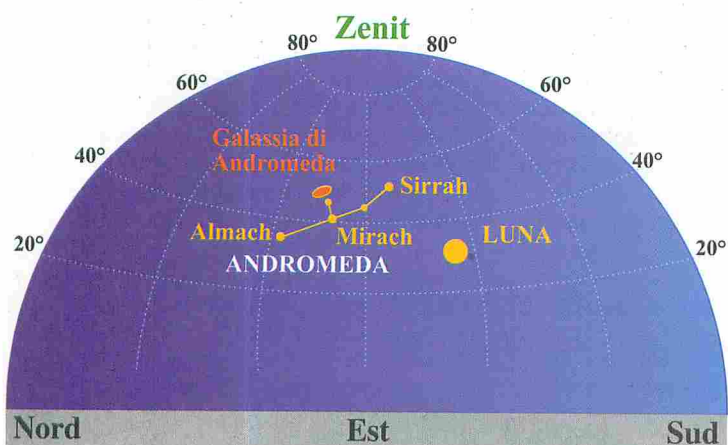
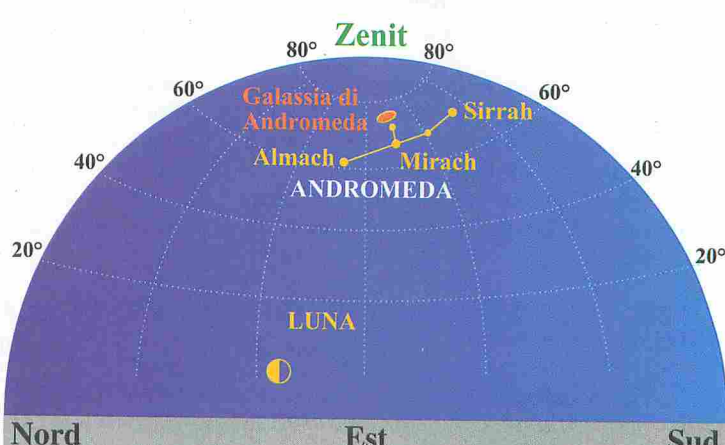
Foto dell'Autore

Maurizio Bonora

[1] Sul n. 9/2008, a pag. 53, abbiamo pubblicato un articolo sugli uccelli che si nutrono di pesci nelle risaie e nelle vasche d'allevamento e su come limitare i danni nei piccoli allevamenti a conduzione familiare.

L'astronomia per chi vive in campagna: la Luna, Andromeda e l'omonima galassia

In settembre, oltre a osservare la costellazione di Andromeda e le sue stelle principali Almach, Mirach e Sirrah, si può ammirare anche l'unica galassia di stelle visibile a occhio nudo: la Galassia di Andromeda, chiamata anche M31, costituita da circa mille miliardi di stelle

Settembre: costellazione e galassia di Andromeda

1 settembre ore 24

16 settembre ore 20

23 settembre ore 22

30 settembre ore 24

Osservando il cielo in direzione nord-est l'*1 settembre alle ore 24* possiamo vedere la Luna decrescente nella fase di ultimo quarto bassa all'orizzonte. Invece verso est, a metà altezza del cielo, è presente la costellazione di ANDROMEDA con le stelle **Almach**, **Sirrah** e **Mirach**; sopra quest'ultima troviamo la **Galassia di Andromeda** dalla caratteristica forma ellittica.

Il giorno *16 settembre alle ore 20* vediamo la Luna crescente (ha completato la fase di primo quarto il giorno precedente) in direzione sud; rivolgendo lo sguardo in direzione nord-est possiamo osservare ANDROMEDA e l'omonima Galassia quasi all'orizzonte.

Guardando il cielo in direzione sud-est il *23 settembre alle ore 22* vediamo una splendida Luna piena, mentre la costellazione di ANDROMEDA e la **Galassia di Andromeda** sono visibili verso est, a circa metà altezza nel cielo.

Infine il *30 settembre alle ore 24* è visibile la Luna in fase decrescente, quasi in direzione est (completa la fase di ultimo quarto l'1 ottobre), con la costellazione di ANDROMEDA verso est molta alta nel cielo e la **Galassia di Andromeda** quasi allo Zenit (la sommità del cielo sopra il capo di chi guarda).

DALLA COSTELLAZIONE ALLA GALASSIA DI ANDROMEDA

La costellazione di ANDROMEDA è costituita da più di 80 stelle di magnitudine compresa tra 2 e 6 (la luminosità apparente delle stelle), di cui tre sono ben riconoscibili (**Almach**, **Sirrah** e **Mirach**), poiché si estende in una zona del cielo con poche stelle visibili a occhio nudo. Questa costellazione è famosa perché dà il nome alla omonima galassia, una importantissima galassia a spirale di grandi dimensioni (una galassia è un grande insieme di stelle, ammassi ed associazioni stellari, gas e polveri legati insieme dalla reciproca forza di gravità).

Una volta riconosciuta la costellazione di ANDROMEDA e la stella **Mirach**, risulta agevole individuare la **Galassia di Andromeda** che si trova subito sopra, spostata leggermente a nord, e ha una forma ellittica con l'asse maggiore in direzione nord-est. La prima osservazione della **Galassia di Andromeda** è stata registrata da un astronomo arabo, nel 964 d.C., che la definì una «piccola nube». *Il* periodo migliore per la sua osservazio-

Foto: Federico Maetzke del gruppo astrofili di Torre Luciana - S. Casciano in Val di Pesa (Firenze)

Quella di Andromeda è la galassia gigante più vicina alla terra e si stima che sia costituita da circa mille miliardi di stelle

ne nel cielo serale è quello compreso fra settembre e marzo; nel nostro emisfero questa galassia è uno degli «oggetti» celesti più caratteristici dei cieli autunnali e invernali.

Le galassie a spirale sono costituite da un disco largo e piatto generalmente ricco di materia interstellare e ammassi di stelle, spesso disposti in spirali.

Gli astronomi sostengono che la **galassia di Andromeda** sia più grande anche della nostra Via Lattea, nonché la galassia gigante più vicina, nonostante si trovi a circa 2,5 milioni di anni luce dalla Terra (si ricorda che un anno luce è la distanza percorsa dalla luce in un anno alla velocità di circa 300.000 chilometri al secondo!); si tratta dell'«oggetto» celeste più lontano visibile a occhio nudo, quindi senza l'ausilio di un telescopio.

A causa di questa vicinanza, la **galassia di Andromenda** assume un ruolo importante negli studi dell'Universo. In base alle conoscenze conseguite con le osservazioni del telescopio spaziale Spitzer (osservatorio spaziale costruito dalla Nasa), la **galassia di Andromeda** *sarebbe composta da circa mille miliardi di stelle*, un numero molto superiore a quello della Via Lattea (che ne conta circa 200 miliardi), e si estenderebbe per circa 141.000 anni luce.

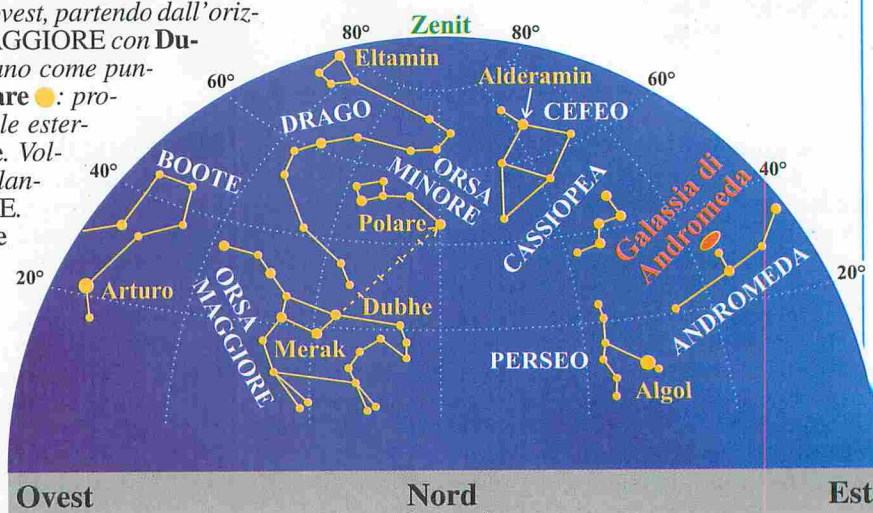
Gli astronomi hanno osservato che la Galassia di Andromeda si sta avvicinando alla Via Lattea alla velocità di circa 140 chilometri al secondo: le due galassie potrebbero quindi entrare in collisione fra circa 2,5 miliardi di anni. Scontri di questo tipo sono «frequenti» nei gruppi di galassie e in questo caso si avrebbe la nascita di una nuova galassia di grandissime proporzioni.

Simone Bartolini

Puntate pubblicate. • La Luna come punto di riferimento (n. 11/2009) • La Luna e la stella Capella (n. 12/2009) • La Luna e le stelle Castore e Polluce (n. 1/2010) • La Luna e le stelle Betelgeuse e Rigel (n. 2/2010) • La Luna e il pianeta Marte (n. 3/2010) • La Luna e i pianeti Venere e Mercurio (n. 4/2010) • La Luna e la stella Regolo (n. 5/2010) • La Luna e il pianeta Saturno (n. 6/2010) • La Luna e la stella Antares (n. 7-8/2010) • La Luna, Andromeda e l'omonima galassia (n. 9/2010)

Le osservazioni del cielo di settembre per i lettori più preparati

(l'1 settembre alle ore 22, il 15 settembre alle ore 21 e il 30 settembre alle ore 20)

*Osservando la volta celeste in direzione nord-ovest, partendo dall'orizzonte vediamo la costellazione dell'*ORSA MAGGIORE *con* **Dubhe** *e* **Merak**, *le due stelle che si utilizzano come punto di riferimento per individuare la stella* **Polare**: *prolungando di 5 volte la distanza tra le due stelle esternamente a* **Dubhe** *si trova la stella* **Polare**. *Volgendo lo sguardo verso ovest troviamo la brillante stella* **Arturo** *della costellazione di* BOOTE. *In direzione nord individuiamo la stella* **Polare** *nella costellazione dell'*ORSA MINORE, *attorno alla quale si snoda quella del* DRAGO *con* **Eltamin**, *la sua stella principale, quasi allo* **Zenit (la sommità del cielo sopra il capo di chi guarda)**. *Con la coda posta tra* ORSA MAGGIORE *e* ORSA MINORE, *questa costellazione è una delle più estese; la sua storia è legata al mito di Ercole, che uccise un drago nel corso dell'undicesima fatica (in tutto furono 12). In direzione nord-est, a circa due terzi di altezza nel cielo, è visibile la sfavillante* **Alderamin** *della costellazione di* CEFEO *e, appena sotto, quella di* CASSIOPEA. *Alla stessa altezza, volgendo lo sguardo verso est, vediamo un «piccolo» ammasso luminoso, la* Galassia di Andromeda, *che ci appare di forma ellittica osservandola con un piccolo telescopio. Subito sotto è presente la costellazione di* ANDROMEDA *e alla sua sinistra, quasi all'orizzonte, la costellazione di* PERSEO *con la stella principale* **Algol**. (Simone Bartolini)

Risposte ai lettori

L'ECHIUM ITALICUM È COMMESTIBILE, MA LE FOGLIE SI POSSONO RACCOGLIERE SOLO QUANDO SONO ANCORA TENERE

Ho letto sul numero di gennaio 2010 a pag. 63 le informazioni relative all'Echium italicum. Diversamente da quanto da voi affermato, a me risulta che questa pianta sia utilizzata in diverse zone a scopo alimentare. Vi sarei grato per una vostra precisazione in merito.

Mauro Vaglio
Ivrea (Torino)

Esemplare di viperina maggiore (Echium italicum)

L'uso alimentare della viperina maggiore *(Echium italicum)* è poco frequente perché le foglie a rosetta disposte alla base della pianta sono molto pelose e ricche di setole a volte dure e pungenti. Per tale ragione abbiamo preferito non indicare questa specie come pianta commestibile.

➔ Allo stadio di rosetta basale, prima dell'emissione dello scapo fiorale, le foglie possono essere consumate, dopo cottura, anche se risultano di scarsa qualità rispetto a quelle di altre erbe spontanee da consumare allo stesso modo.

Per completezza di informazione ricordiamo, che oltre alle foglie della rosetta, si possono usare anche i fiori in insalate miste. I fiori si staccano facilmente e si possono anche succhiare appena staccati per assaggiarne il nettare. Va ⚠ fatta attenzione, però, a staccare i fiori senza toccare la pianta che in questo stadio può aver indurito molto le setole che possono rimanere fastidiosamente conficcate nella pelle.

La viperina maggiore, assieme alla simile viperina comune *(Echium vulgare)*, è attualmente studiata come fonte di un olio (contenuto nei semi) ricco in omega-3 e acidi grassi essenziali da impiegare in medicina. *(Adolfo Rosati)*

I fagioli della Carnia, eccellente prodotto di una terra straordinaria

Il Friuli-Venezia Giulia è una regione di grande tradizione agricola, una terra ricca di antiche usanze legate al mondo contadino e abitata da gente tenace. In Carnia, territorio confinante con il Veneto, l'Austria e la Slovenia, si coltivano da sempre fagioli, utilizzati per preparare gustosi piatti tradizionali. Ve li presentiamo, assieme alle bellezze di cui è ricca la terra nella quale si producono

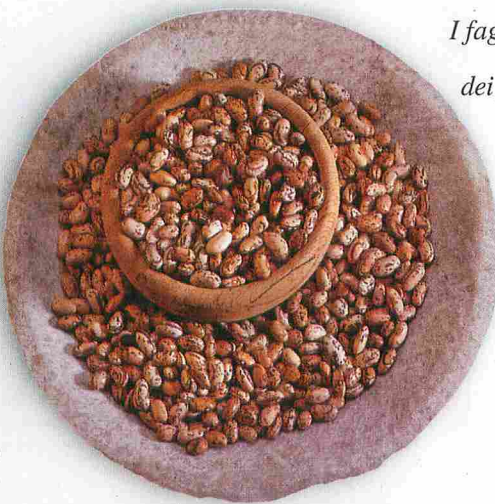
I fagioli della Carnia sono legumi che fanno parte da sempre dell'alimentazione dei friulani e sono gli ingredienti di numerosi e gustosi piatti tipici tradizionali

Durante tutto l'Ottocento e fino alla metà del Novecento il fagiolo era un legume assai diffuso nell'alimentazione dei friulani. Le statistiche degli anni Venti del secolo scorso riportano un consumo di circa 15 chilogrammi di fagioli per persona all'anno (oggi siamo a circa 3-3,5 chilogrammi), molto vicino a quello di patate, ben superiore a quello di carne di pollo, formaggio e pesce. Il popolare legume era consumato sia dalle classi più abbienti che da quelle con minori possibilità economiche.

Lo documenta bene la contessa Giuseppina Perusini Antonini nel suo libro, scritto negli anni Sessanta, «Mangiare e ber friulano», che apre il capitolo dedicato alle minestre con queste parole: «La minestra più popolare in Friuli è a base di fagioli, e può essere fatta con fagioli soli o mescolati con verdure, pasta, riso ecc.». Seguono quindici ricette da realizzare con questo legume, che viene così descritto: «Il fagiolo friulano è in generale piccolo, unicolore, screziato a punti in rosso salmonato; ha forma di cuscinetto». L'autrice dedica una menzione a parte alla *jote*, caratteristica minestra della Carnia realizzata con fagioli, brovada (rape inacidite sotto vinaccia), verdure varie, farina di mais e burro.

I FAGIOLI DELLA CARNIA SI GUSTANO TUTTO L'ANNO, IN MINESTRE, ZUPPE E ALTRI TIPICI PIATTI TRADIZIONALI

Nel 1942 il popolare almanacco «Avanti cul brun!» dedicava alcune pagine alle «Specialità dei paesi friulani». Per quanto riguarda la Carnia, all'attenzione dell'estensore delle pagine non sfuggì l'importanza della *jote*, una minestra «tanto densa che il cucchiaio vi si regge quasi vanga sulla terra».

Pure Emilio Sartorelli, nel 1960, elenca tra le specialità nostrane i fagioli con le cotiche: «È un piatto sano e appetitoso – scrive – adatto particolarmente al gusto della forte gente friulana. Anche se il Friuli non ne può sicuramente vantare l'esclusività – prosegue – accettiamola lo stesso come minestra friulana che deve esser cotta in pentola di terra e preparata con fagioli di Carnia (senza buccia) e cotica di maiale, non troppo fresca né troppo vecchia, e che verrà indubbiamente migliorata aggiungendovi un cucchiaio di verde e genuino olio d'oliva».

Ancora nel 1965, Carlo Dal Cer, allora collaboratore dell'Istituto nazionale della nutrizione di Roma elencava come tradizioni alimentari della Carnia i seguenti piatti: *jote*, zuppa di fagioli, minestra di brovada e fagioli, minestra di verdure selvatiche e fagioli, minestra di fagioli con latte. Ancora oggi la ristorazione locale propone tutto l'anno gli stessi gustosi piatti.

UN TESORO DI BIODIVERSITÀ E LA SAGRA DEL FAGIOLO

Per tentare di arrestare il declino della coltura, l'allora Centro regionale di sperimentazione agraria, ora facente parte dell'Ersa (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale), nel 1997 diede avvio ad un lavoro di ricerca e miglioramento

Come raggiungere la zona. *Autostrada A23 Udine-Tarvisio, uscire al casello di Carnia-Tolmezzo e imboccare, per raggiungere Pesariis, la SS52, poi la SS355 e infine la SS465. Per le altre località (Sutrio, Paularo, Arta Terme) percorrere sempre la SS52 e, a Tolmezzo, prendere la SS52 bis*

genetico dei fagioli della Carnia per valorizzarne le caratteristiche. In due anni venne raccolto un tesoro di biodiversità, costituito da 144 campioni diversi, provenienti da 57 località site in 12 vallate.

Per riconquistare la fama perduta, in una delle località più famose e vocate alla coltivazione dei fagioli della Carnia, Pesariis, dal 1999 si organizza ogni anno «Arlois e fasois», sagra del fagiolo interamente dedicata al legume, con degustazioni e una piccola mostra mercato, che quest'anno si terrà l'11 e il 12 settembre; per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 0433 69420.

IL METODO DI COLTIVAZIONE DALLA SEMINA ALLA SGUSCIATURA È ANCORA QUELLO MANUALE DI UNA VOLTA

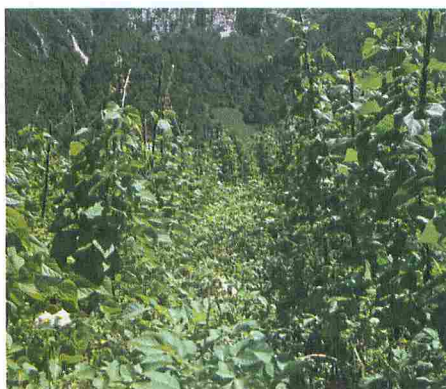
Oggi in Carnia le superfici coltivate a fagiolo sono assai limitate; si tratta sempre di varietà rampicanti, spesso coltivate assieme (consociate) alle patate.

La semina, tradizionalmente, è scalare (da inizio maggio a fine giugno), per ottenere raccolti prolungati nel tempo. Nelle postarelle (buchette) di semina si pongono 10-13 semi, in previsione di un ritorno di freddo che potrebbe distruggere buona parte delle piantine. La distanza tra una postarella e l'altra è pari a 50 centimetri, mentre le file sono distanti tra loro 80-90 centimetri. Per la concimazione si impiega esclusivamente letame, e le operazioni di diserbo, volte all'eliminazione delle erbe infestanti che crescono tra le colture, vengono effettuate manualmente.

Tra le varietà più conosciute e richieste ricordiamo il borlotto di Carnia, dalla granella maculata bianca e rossa, raccolto manualmente allo stadio secco entro la metà di ottobre, quando la maggior parte dei baccelli (lunghi 20-22 centimetri, con 6-8 semi) è ingiallita e l'umidità dei legumi si aggira attorno al 20%; pure la sgusciatura è manuale. I legumi secchi vengono conservati generalmente in sacchi di juta, o in damigiane di vetro, posti in locali ben asciutti e freddi.

I LUOGHI DA VISITARE

A lato dell'imbocco della *Val Chiarsò* vi è **Arta Terme**, località molto conosciuta in Friuli-Venezia Giulia, soprattutto come centro termale aperto tutto l'anno. Tra le sue bellezze architettoniche si segnala la quattrocentesca chiesetta di San Nicolò degli Alzeri.

A **Paularo**, la chiesa parrocchiale di Santa Maria Maggiore, con il suo altare ligneo ed il ciclo di affreschi del XVI secolo, è il monumento più importante della *Valle d'Incarojo*. Da ammirare, inoltre, Palazzo Calice-Screm (XVI secolo), Palazzo Mocenigo-Linussio-Fabiani (XVIII secolo) e Palazzo Calice (XVII secolo), nella frazione di Villafuori.

Tipica coltivazione di fagioli in Carnia; si tratta sempre di varietà rampicanti, spesso coltivate assieme alle patate

A **Prato Carnico**, principale centro della *Val Pesarina*, e più precisamente nella frazione di Osais, merita una visita la chiesa di San Leonardo, risalente al 1391 (e ricostruita nella seconda metà del XVIII secolo), nella quale si possono ammirare i pregevoli affreschi cinquecenteschi di Pietro Fuluto da Tolmezzo (qui alla sua opera prima).

Pesariis, oltre che dei fagioli, è «il paese degli orologi». La fama di questo borgo nel mondo è legata al fatto di essere dal XVII secolo un importante luogo di produzione di orologi, dal 1725 sede della nota fabbrica Solari. Tanta «precisa» attività si riscontra percorrendo le vie del paese, disseminate di meridiane e orologi di varie epoche e tipologie, e visitando il Museo dell'orologeria, che custodisce orologi a parete costruiti tra la fine del XVII e l'inizio del XVIII secolo e modelli più recenti (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 0433 69034).

E come non visitare **Sutrio**, una delle località più caratteristiche della Carnia (posta sulla riva destra del fiume But, affluente del Tagliamento), famosa per la lavorazione del legno. Il borgo, il 5 settembre, si trasforma in un laboratorio del legno a cielo aperto, dove gli artigiani del posto e quelli provenienti anche da altre parti d'Italia e dall'estero mettono in mostra la loro abilità durante la manifestazione «Magia del legno», che coinvolge l'intero paese (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 0433 778921).

A Sutrio si può inoltre pernottare nell'«Albergo diffuso» di Borgo Soandri, costituito da circa 120 posti letto suddivisi in 26 mini appartamenti, ricavati dalla ristrutturazione di edifici rurali non più utilizzati ed arredati nel tipico stile carnico. I servizi offerti sono gli stessi di un albergo tradizionale: reception (dove fra l'altro si può ritirare un'audioguida che porta alla scoperta degli angoli più suggestivi del paese e ne racconta storia e leggende), fornitura e cambio biancheria, pulizia e prima colazione contadina con prodotti carnici, recapitata in un cestino davanti alla porta ogni mattina; per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 0433 778921 o rivolgetevi a Carnia Welcome al numero telefonico 0433 466220.

Adriano Del Fabro

CONTROLLO INDIRIZZI AL 5-7-2010

Alcuni agriturismi dove è possibile soggiornare

- *Agricola Morassi Giancarlo* - Frazione Cedarchis - 33022 Arta Terme (Udine) - Tel. 0433 928951 - Cell. 339 3856515.
- *Casera Cason di Lanza* - Località Lanza - 33027 Paularo (Udine) - Tel. 0428 90928 - Cell. 328 0052710.
- *Malga Pizzul* - Via Monte Pizzul, 72 - 33027 Paularo (Udine) - Cell. 338 4252014.
- *Malga Valbertât Bassa* - Località Valbertât - 33027 Paularo (Udine) - Tel. 0433 70126 - Cell. 320 4315906.
- *Range Randice* - Via Marconi, 100 - Località Randis - 33022 Arta Terme (Udine) - Cell. 329 2316254.
- *Sandri Salvatore* - Località Domeneal (zona Salino) - 33027 Paularo (Udine) - Tel. e fax 0433 70553 - Cell. 338 3735177.

Uno dei numerosi maestri intagliatori all'opera durante la manifestazione «Magia del legno», in programma a Sutrio (Udine) il 5 settembre

Dove acquistare i fagioli della Carnia

– Elena Cacitti - Via Somma, 5 - 33028 Tolmezzo (Udine) - Tel. 0433 43902 - Cell. 347 3912175.
– Loris Granzotti - Via dell'Industria, 54 - 33028 Tolmezzo (Udine) - Tel. 0433 41730 - Cell. 328 6850755.

Risposte ai lettori

FATTORIA DIDATTICA: SUGGERIMENTI PER PROPORSI CON EFFICACIA ALLE SCUOLE

All'inizio del prossimo anno scolastico vorrei proporre a tutti gli istituti scolastici della provincia una visita didattica nella mia fattoria. Avete qualche consiglio da darmi per consentirmi di essere efficace nella presentazione della mia azienda?

Carlo Giovanaro
Pavia

Per invogliare a una vista scolastica presso una fattoria didattica **è necessario**, innanzi tutto, **tenere conto dei tempi della programmazione scolastica**. Le scuole, che sono i principali clienti di una fattoria didattica, elaborano il Piano dell'offerta formativa (Pof) e gli eventuali viaggi di istruzione di più giorni o le visite guidate di un giorno verso il mese di maggio; in settembre, poi, riprendono la programmazione di massima per definire più compiutamente gli obiettivi delle escursioni.

• È opportuno, quindi, **predisporre in maggio una presentazione cartacea** (un depliant o, più semplicemente, un documento elaborato al computer) **delle attività che si intendono proporre**, esplicitando gli obiettivi pedagogici che si intendono perseguire e inviare tale pubblicazione agli uffici scolastici della propria provincia e delle zone limitrofe. È certamente utile trasferire tali **informazioni anche sul proprio sito Internet**, pur essendo in Italia ancora poche le scuole che utilizzano Internet per prenotare visite in fattoria.

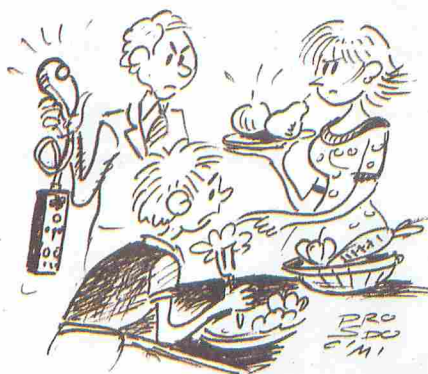
• **In settembre**, alla ripresa della scuola, **è indispensabile riallacciare quindi i contatti con gli insegnanti** attraverso l'organizzazione di momenti di confronto, preferibilmente di gruppo. Sarebbe tuttavia utile partecipare anche a uno degli ultimi collegi dei docenti (a questo scopo bisogna inoltrare una richiesta alla segreteria scolastica), in maggio, al fine di poter presentare direttamente agli insegnanti le proposte della propria fattoria didattica e avviare un confronto per elaborare insieme dei progetti didattici che vedano la fattoria didattica al centro del progetto.

Le proposte dell'azienda potranno, inoltre, assumere una valenza maggiore se si inseriscono all'interno di un'**offerta integrata da parte di più fattorie didattiche** che collaborano e che vanno a costituire una rete a livello locale, impegnata anche nella formazione degli operatori e nella promozione delle diverse offerte. *(Marco Boschetti)*

Come convincere i bambini a mangiare, senza fare capricci, frutta e verdura

Molti bambini – non tutti per fortuna – non amano mangiare frutta e verdura, il cui regolare consumo, come sappiamo, riduce il rischio di insorgenza di molte malattie. Ecco qualche suggerimento per convincerli a consumare questi alimenti senza ricorrere a proibizioni e/o minacce

È noto ormai da tempo che il consumo regolare di frutta e ortaggi riduce il rischio di insorgenza di malattie come raffreddore, influenza, ecc. e di diverse malattie croniche e degenerative come l'infarto del cuore, l'ictus cerebrale, il diabete, l'osteoporosi, l'asma, le allergie, alcuni tumori, ecc. Gran parte di queste ultime malattie si manifestano in età adulta, ma mettono radici nell'organismo quando si è ancora molto giovani. Anche per questo ***è importante che i bambini adottino il più presto possibile buone abitudini alimentari, incluso il consumo regolare di un piatto di ortaggi crudi a inizio pranzo e cena e di un paio di frutti di stagione come spuntino***.

Fin qui la teoria, ma il passaggio alla pratica non è sempre facile. I bambini alla proposta di mangiare frutta e verdura rispondono spesso con un deciso rifiuto, giustificato con motivazioni molto varie. Il «non mi piace» può anche essere accettato (almeno dopo un piccolo assaggio), ma la diffusa avversione per il colore verde nel piatto è francamente eccessiva. È evidente, però, che il ruolo educativo dei genitori (se lo vogliono esercitare) e le buone abitudini osservate in famiglia hanno una fondamentale importanza nel formare lo stile di vita, e quindi anche di alimentazione, dei figli. Ecco qualche suggerimento per avviare i bambini alla buona abitudine di consumare vegetali freschi.

Per convincere i bambini a mangiare frutta e verdura non bisogna ricorrere a minacce e/o proibizioni, come ad esempio quella di privarli dei loro giochi elettronici preferiti

PRIMA REGOLA: NON PROIBIRE, NON MINACCIARE

Non produce buoni risultati adottare il metodo delle proibizioni, delle forzature o addirittura delle minacce. Ecco qualche esempio di frasi, assai comuni e poco utili: «smettila di piluccare!», «devi mangiare di tutto!», «devi mangiare tutto!», «sbrigati!», «svelto perché si raffredda!», «le carote ti fanno bene!», «se mangi l'insalata ti do il gelato», ecc.

CURARE L'ORTO È UN BUON METODO PER AVVICINARE I BAMBINI AL CONSUMO DI VERDURA

Le cose vanno generalmente meglio se i bambini possono sperimentare non solo l'assaggio del piatto pronto, ma anche la preparazione e, quando possibile, la coltivazione di frutta e verdura.

A questo proposito, un'esperienza recente, quella della scuola inglese di St. Andrew's School a Shifnal (situata nello Shropshire), testimonia che proporre ai bambini di seminare le carote, raccoglierle con le proprie mani e prepararle per il consumo con l'aiuto degli educatori e, in particolari occasioni, anche dei genitori, è il miglior modo per far aumentare il consumo di questo importante ortaggio durante la refezione scolastica. Jan Bentley – responsabile del servizio mensa della St. Andrew's School – afferma con decisione: «Si possono servire a cento bambini le carote persuadendoli a mangiarle, se anche solo due di queste sono state coltivate nel giardino della scuola». Una strategia che probabilmente si rivela più efficace di un discorso – incomprensibile per i più piccoli e lontano mille miglia dalla sensibilità degli adolescenti – sull'utilità delle carote per la salute.

Gli scolari inglesi non mangiano volentieri le carote perché «fanno bene», ma perché sono buone e croccanti e, soprattutto, sono il frutto del loro impegno e del loro divertimento.

Il primo suggerimento è dunque evidente: genitori e nonni è bene che coinvolgano figli e nipoti nella coltivazione dell'orto, ma anche nell'impasto di torte a base di frutta e nella cottura di biscotti e nella preparazione di piatti a base di verdure.

Inoltre, specialmente durante l'infanzia, non è tanto importante mangiare una grande varietà di ortaggi (questo è piuttosto un obiettivo da raggiungere con il tempo), quanto mangiare regolarmente l'ortaggio e/o il frutto preferiti. In tal modo si crea nel bambino un'abitudine alla presenza di questi alimenti nel pasto.

Paolo Pigozzi

Una ricetta adatta per far apprezzare la verdura ai bambini: un «istrice vegetale»

Ecco una simpatica e facile ricetta da realizzare coinvolgendo i bambini.

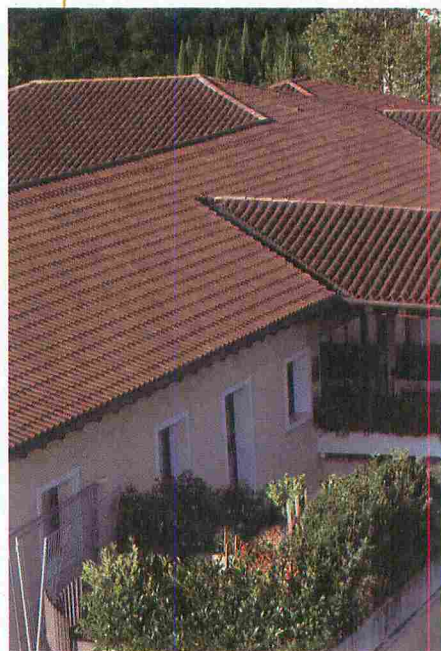
Materiale occorrente: *10 ravanelli, 2 coste di sedano, 2 carote, 1 limone, 1 panino raffermo, 1 foglio di alluminio da cucina, spiedini di legno.*

Esecuzione: *Togliete le foglie dai ravanelli e dal sedano e lavate tutte le verdure sotto acqua corrente. Raschiate e tagliate le carote a rondelle spesse mezzo centimetro, il sedano in tocchetti lunghi 2-3 centimetri e i ravanelli a metà. Preparate vicino al tagliere una ciotola piena d'acqua acidulata con il succo del limone e metteteci le verdure appena tagliate perché non anneriscano. Infilate, alternandole, le diverse verdure sugli spiedini, che infilzerete nel panino ricoperto con il foglio di alluminio: se gli spiedini sono numerosi potrete ottenere un simpatico «istrice vegetale»!*

A inizio settembre

VIVERE La Casa in CAMPAGNA

• I pilastri un tempo segnavano l'ingresso alle corti di campagna

• Coppi: le tipologie e le caratteristiche

• Con i grigliati impreziosiamo il terrazzo e il giardino

Come ricevere "Vivere La Casa in Campagna"

• **I lettori con vecchio abbonamento pluriennale** già in corso nel 2007, ai quali non abbiamo ancora inviato i solleciti di rinnovo, **riceveranno Vivere La Casa in Campagna gratuitamente** fino alla scadenza del loro attuale abbonamento.

• **Tutti gli altri lettori riceveranno Vivere La Casa in Campagna solo se avranno sottoscritto** la relativa integrazione di 5,00 euro unitamente all'ordine di abbonamento (nuovo o rinnovo) a **Vita in Campagna.**

DA SETTEMBRE SCARICA GRATIS DAL SITO

uscirà il numero d'**autunno**

Alcuni argomenti del prossimo numero:

- **Impariamo a conoscere i prodotti che usiamo in casa e ad utilizzare quelli ecologicamente sostenibili**

- **Cani e gatti in casa: prevenzione e lotta alle pulci**

- **Con il decoupage decoriamo un piatto di vetro**

- **Come costruire una semplice fontana in giardino**

- **Le ricette per preparare le Orecchiette teramane e i Cavatieddi della Basilicata**

e... molti argomenti ancora
dai materiali dentro casa alle leggi e normative, al progetto su misura, alle fiere del periodo, ecc.

*** Vivere La Casa in Campagna è anche su Facebook:**
diventate nostri fan e lasciateci i vostri commenti in bacheca!

- **I nuovi abbonati ed i lettori che hanno rinnovato** il proprio abbonamento senza versare la relativa integrazione per Vivere La Casa in Campagna, e desiderino farlo ora, possono contattare il Servizio Abbonamenti (tel. **045.8009480** – e-mail: **abbonamenti@vitaincampagna.it**).
- **I singoli fascicoli di Vivere La Casa in Campagna sono acquistabili** al prezzo di euro 3,00 + spese di spedizione rivolgendosi all'Ufficio Libri (tel. **045.8010560** – e-mail: **edizioni@informatoreagrario.it**) oppure collegandosi al sito **www.libreriaverde.it**

WWW.VITAINCAMPAGNA.IT/PROMOCASA

Come realizzare squisiti liquori con menta piperita o con miele

Preparare liquori utilizzando menta, una delle più comuni piante aromatiche presenti in quasi tutti gli orti e i giardini, non è cosa insolita: realizzare liquori con il miele è invece poco consueto. Ecco come prepararli, profumandoli con camomilla, scorza d'agrumi e spezie

La menta piperita viene da sempre impiegata per preparare tisane, decotti, bibite dissetanti e liquori. Ma anche con il nettare prodotto dalle laboriose api, cioè con il miele, si possono preparare squisiti liquori, profumati con fiori di camomilla, scorze d'agrumi e spezie.

Con menta piperita o miele, aggiungendo fiori di camomilla, scorze d'agrumi e spezie, si possono preparare deliziosi liquori

LIQUORE ALLA MENTA

Ingredienti: 20 grammi di foglie di menta piperita, 200 ml di alcol per liquore a 95°, 400 ml di acqua, 200 grammi di zucchero.

Fate sciogliere a fuoco moderato in una pentola d'acciaio lo zucchero nell'acqua (**1**), quindi fate bollire per 5 minuti e lasciate raffreddare. Lavate la menta (**2**) e ponetela ad asciugare su un canovaccio (**3**). A questo punto mettete lo sciroppo e la menta in una vaso di vetro a chiusura ermetica (**4**), mescolate e lasciate macerare per 30 giorni. Passato questo tempo filtrate il tutto per mezzo di un canovaccio di cotone (**5**) e imbottigliate (**6**). Il liquore è pronto per essere degustato subito.

LIQUORE ALLA MENTA AROMATIZZATO CON CAMOMILLA E LIMONE

Ingredienti: 30 grammi di foglie di menta piperita, 250 ml di alcol per liquore a 95°, 400 ml di acqua, 250 grammi di zucchero, 5 grammi di fiori di camomilla essiccati, la scorza di 1 limone.

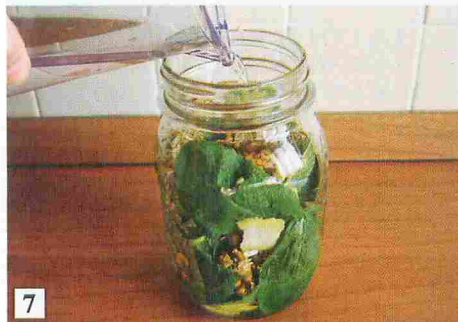
Lavate la menta e ponetela ad asciugare su un canovaccio. In un vaso a chiusura ermetica mettete a macerare per dieci giorni la menta, i fiori di camomilla, la scorza di limone e l'alcol (**7**). Passato questo tempo filtrate il tutto attraverso un canovaccio di cotone. Fate sciogliere a fuoco moderato in una pentola d'acciaio lo zucchero nell'acqua, fate bollire per 5 minuti e poi lasciate raffreddare. A questo punto aggiungete il filtrato allo sciroppo di zucchero (**8**), mescolate (**9**) e imbottigliate. Il liquore va consumato dopo circa un mese.

LIQUORE AL MIELE AROMATIZZATO AL LIMONE

Ingredienti: 350 ml di alcol per liquore a 95°, 500 ml di acqua, 250 grammi di miele, la scorza di 1 limone e di mezza arancia.

Lavate gli agrumi, tagliate la loro scorza a pezzi come illustrato nella foto (**10**) e ponetela a macerare con l'alcol per quattro giorni in un vaso di vetro a chiusura ermetica (**11**). Quindi separate le scorze

Liquore alla menta

Liquore alla menta aromatizzato con camomilla e limone

7

8

9

Liquore al miele aromatizzato al limone

10

11

12

13

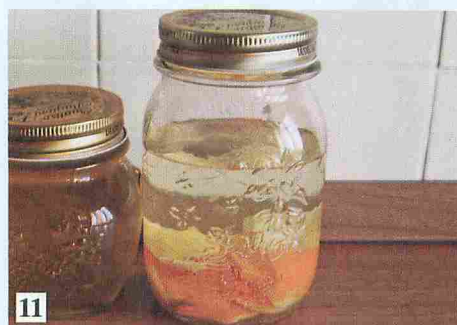
14

15

Liquore al miele aromatizzato con cannella, chiodi di garofano e limone

16

17

18

dall'alcol (**12**) e fate sciogliere il miele nell'acqua (**13**). Unite i due liquidi (**14**), mescolate e imbottigliate (**15**). Il liquore è già pronto per essere degustato.

LIQUORE AL MIELE AROMATIZZATO CON CANNELLA, CHIODI DI GAROFANO E LIMONE

Ingredienti: 300 ml di alcol per liquore a 95°, 500 ml di acqua, 200 ml di miele, 1 stecca di cannella, 2 chiodi di garofano, la scorza di un limone.

Mettete a macerare per una decina di giorni in un vaso di vetro a chiusura ermetica la scorza di limone, la stecca di cannella, i chiodi di garofano e l'alcol (**16**). Trascorso questo tempo filtrate (**17**). Fate sciogliere il miele nell'acqua ed aggiungete il tutto al filtrato. Mescolate bene (**18**) e imbottigliate. Il liquore è già pronto per essere degustato.

Foto dell'Autore

Rita Bacchella

Articoli pubblicati. Liquori e digestivi fatti in casa: ingredienti, attrezzature e preparazione (1/2010), rosmarino e timo (n. 2/2010), alloro e salvia (n. 4/2010), carciofi e fragole (n. 5/2010), frutti di bosco (n. 7-8/2010), menta e miele (9/2010).

Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni derivanti dal consumo di prodotti alimentari preparati, trasformati e/o conservati con metodi casalinghi. Si fa presente che i procedimenti illustrati sono validi e sicuri ai fini del consumo solo quando vengono rispettate quelle norme sanitarie che non sempre le condizioni dell'ambiente familiare sono in grado di garantire.

Risposte ai lettori

LA COTTURA DIMINUISCE SIGNIFICATIVAMENTE IL CONTENUTO NUTRITIVO DI FRUTTA E ORTAGGI

Quali e quante sostanze nutritive utili vengono alterate o perse nella cottura di frutta e ortaggi da conservare?

Piero Soldani
Montevarchi (Arezzo)

Qualsiasi trattamento con il calore altera la composizione nutrizionale dei vegetali, anche se non sempre in senso peggiorativo (il licopene, per esempio, è una sostanza antiossidante e protettiva presente nella polpa dei pomodori maturi la cui assimilazione è migliorata dalla cottura). È innegabile che soprattutto la sensibilissima *vitamina C* e il *gruppo delle vitamine B* vanno in tutto o in parte perdute con l'esposizione alle alte temperature; così come la *componente enzimatica* e la *flora batterica* (tipiche degli alimenti crudi). Per quanto riguarda il contenuto di *minerali* il discorso varia a seconda del tipo di cottura.

Le diverse modalità di cottura influiscono infatti in misura differente sui vari componenti dei cibi. La *bollitura in acqua* abbondante produce una significativa perdita di sali minerali e di vitamine idrosolubili, cioè la C e quelle del gruppo B (è possibile salvare almeno in parte i sali minerali conservando e utilizzando l'acqua di cottura per minestre e salse); una *rapida cottura a vapore* (sempre possibilmente con il recupero della poca acqua di cottura) oppure una *stufatura veloce a fuoco basso* mantengono invece sostanzialmente integro il patrimonio minerale e determinano solo una lieve riduzione del contenuto vitaminico.

Conserve. In base a quanto detto finora risulta evidente che è inutile andare a cercare grandi quantità di nutrienti nelle conserve di frutta e ortaggi, alimenti che hanno un loro ruolo nel rendere gastronomicamente allettante la tavola, ma che non costituiscono una parte importante della dieta.

Conclusione. Per chi adotta una dieta variata – composta da vegetali freschi e appena colti (non dovrebbe essere difficile per chi coltiva un frutteto o un orto) – il problema è francamente molto limitato. Per una dieta equilibrata dal punto di vista del contenuto di vitamine, enzimi, flora batterica e minerali è sufficiente che frutta e ortaggi crudi siano consumati 3-4 volte al giorno e comunque in quantità superiori ad analoghi alimenti sottoposti a cottura. *(Paolo Pigozzi)*

Vorrei affittare la mia casa di campagna a dei turisti, quali sono le regole?

Prima di affittare tutta o in parte la casa di campagna a dei turisti per ottenere un piccolo reddito occorre conoscere, per evitare spiacevoli sorprese, le norme amministrative, fiscali, di pubblica sicurezza e sanitarie che regolano questa attività. Attenzione anche a come è iscritto l'immobile nel catasto

Abbiamo una casa (o un appartamento) in campagna che utilizziamo saltuariamente o non utilizziamo affatto? Perché non affittarla, o comunque destinarla all'ospitalità temporanea di turisti? Così facendo possiamo procurarci il necessario per coprire le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile e assicurarci una piccola rendita. Come dobbiamo, però, regolarci per ottenere il miglior risultato economico e non andare incontro a qualche sgradevole sorpresa «burocratica»?

Prima di entrare nel vivo del problema diciamo che in questo articolo non si parla di affittare camere con il sistema del «Bed and Breakfast» perché, in questo caso, l'accoglienza deve essere organizzata all'interno dell'abitazione del gestore (proprietario) e non in un immobile indipendente [1]. Inoltre, è bene chiarire che esiste, per la corretta applicazione delle norme, una distinzione, sia pur non nettamente delineata, fra attività di affitto puro e semplice di un immobile e attività di servizio turistico organizzato in forma imprenditoriale.

Le *attività di affitto puro e semplice*, in generale, riguardano la concessione in uso di case o locali, non arredati o arredati, senza la prestazione di alcun servizio accessorio da parte del proprietario e comunque per lunghi periodi.

Le *attività di servizio turistico*, invece, si caratterizzano per l'ospitalità di breve durata generalmente accompagnata dalla prestazione di servizi accessori alla offerta di alloggio, come ad esempio: la fornitura e il cambio della biancheria da letto e da bagno; il riassetto quotidiano degli alloggi; la somministrazione della prima colazione e dei pasti; l'organizzazione di intrattenimenti per gli ospiti [2].

LE AUTORIZZAZIONI OCCORRENTI

Per stabilire se l'affitto di un immobile (casa o appartamento) sia soggetto al preventivo rilascio da parte del Comune di autorizzazione o licenza, ovvero alla comunicazione di inizio attività (ove prevista dalla normativa regionale), dobbiamo distinguere quattro casi che qui di seguito riportiamo.

A-*Affitto con prestazione di servizi accessori nell'ambito dell'attività agrituristica.* Tale situazione è riservata alle imprese agricole e richiede la specifica autorizzazione per l'esercizio dell'attività agrituristica, che viene rilasciata a seguito di una verifica della connessione (legame) fra l'attività agricola e l'attività turistica nonché della sussistenza di requisiti stabiliti dalla legge regionale sull'agriturismo.

B-*Affitto con prestazione di servizi accessori nell'ambito di una attività turistica.* Tale situazione si configura come un'impresa turistica e richiede una diversa autorizzazione, in base al tipo di struttura ricettiva che si è scelto tra quelli citati dalle leggi regionali sul turismo: affittacamere, case e appartamenti per vacanze, ecc. [3].

C-*Affitto di lungo periodo senza prestazione di servizi accessori.* Tale situazione non richiede alcuna autorizzazione.

D-*Affitto occasionale, anche di breve durata, con o senza prestazione di servizi accessori.* Anche tale situazione non richiede alcuna autorizzazione.

Nei casi **C** e **D** è bene, per evitare contestazioni, qualora la durata dell'affitto sia superiore a 30 giorni, che il contratto sia scritto e registrato presso gli uffici dell'Agenzia delle entrate.

L'ISCRIZIONE NEL CATASTO FABBRICATI E IL RELATIVO PAGAMENTO (O MENO) DELL'ICI

In base alla soluzione scelta tra le quattro precedentemente elencate, dobbiamo poi verificare se l'immobile è iscritto in catasto e in quale categoria. Questo perché alla destinazione d'uso dell'immobile stesso deve corrispondere una appropriata iscrizione in catasto.

A-*Affitto con prestazione di servizi accessori nell'ambito dell'attività agrituristica.* L'immobile è considerato rurale, in quanto l'attività agrituristica è connessa con l'attività agricola. Deve quindi essere parte di un fondo agricolo censito al catasto terreni e sulla mappa catastale deve essere tracciato il perimetro della costruzione. Ove l'immobile non fosse evidenziato nel catasto terreni, dovrà, entro il prossimo 31 dicembre, essere iscritto al catasto fabbricati nella categoria D/10 che riguarda i «fabbricati per funzioni produttive connesse alle attività agricole». La stessa iscrizione al catasto fabbricati è obbligatoria per gli edifici ad uso agrituristico sui quali si eseguano interventi di ristrutturazione.

Con le entrate dell'affitto della casa di campagna si possono coprire le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della stessa

B-*Affitto con prestazione di servizi accessori nell'ambito di una attività turistica.* L'immobile deve essere iscritto al catasto fabbricati nella categoria D/2 relativa all'uso per impresa turistica.

C-*Affitto di lungo periodo senza prestazione di servizi accessori.* L'immobile non è rurale e deve essere iscritto al catasto fabbricati in categoria A (abitazioni) determinando la sottocategoria (contraddistinta da un numero da 1 a 11) in base alle caratteristiche dell'edificio.

D-*Affitto occasionale, anche di breve durata, con o senza prestazione di servizi accessori.* Questa situazione non determina cambio della categoria catastale che è legata all'uso prevalente dell'immobile come abitazione del proprietario (categoria catastale A, sottocategoria da stabilire secondo le caratteristiche dell'edificio).

La posizione catastale ha poi effetto sul pagamento o meno dell'Ici (Imposta comunale sugli immobili): se l'immobile è destinato ad agriturismo (caso **A**, che è considerato, come sopra evidenziato, attività agricola) l'Ici non è dovuta in quanto assolta nell'ambito dell'im-

Quando si affitta una casa occorre informare la locale autorità di Pubblica Sicurezza delle generalità degli ospiti

posizione sul fondo agricolo, ove prevista. Se, invece, l'immobile è destinato ad altro tipo di uso abitativo o turistico, e quindi accatastato in categoria A o D (casi **B**, **C** e **D**), l'Ici è dovuta.

ECCO QUELLO CHE C'È DA FARE DAL PUNTO DI VISTA FISCALE

Vediamo ora cosa prevede la disciplina fiscale. Prendiamo sempre in considerazione i quattro diversi casi.

A-*Affitto con prestazione di servizi accessori nell'ambito dell'attività agrituristica.* I corrispettivi (cioè gli incassi) producono un reddito di impresa distinto dal reddito agricolo. Occorre, quindi, avere la partita Iva e rilasciare all'ospite la ricevuta fiscale o la fattura e tenere una contabilità separata. Il calcolo del reddito imponibile e dell'Iva da versare all'erario può essere effettuato con uno specifico metodo forfetario ai sensi dell'articolo 5 della Legge 30 dicembre 1991, n. 413 (pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* Supplemento ordinario n. 305 del 31 dicembre 1991), oppure, previa opzione, con calcolo normale (differenza entrate/uscite).

B-*Affitto con prestazione di servizi accessori nell'ambito di una attività turistica.* Trattandosi di impresa turistica occorre avere la partita Iva, rilasciare all'ospite ricevuta fiscale o fattura e tenere una contabilità «commerciale». Il calcolo del reddito imponibile e dell'Iva da versare si effettua con metodo normale (differenza entrate/uscite).

C-*Affitto di lungo periodo senza prestazione di servizi accessori.* Non trattandosi di attività d'impresa, non occorre avere la partita Iva; all'ospite si rilascia una semplice ricevuta senza Iva e il reddito si denuncia nel quadro B dei modelli per la denuncia dei redditi (reddito dei fabbricati).

D-*Affitto occasionale, anche di breve durata, con o senza prestazione di servizi accessori.* Come nel caso precedente non trattandosi di attività d'impresa, non occorre avere la partita Iva, all'ospite si rilascia una semplice ricevuta senza Iva e il reddito si denuncia nel quadro D dei modelli per la denuncia dei redditi (reddito da attività commerciali non esercitate abitualmente).

Nei casi **C** e **D** sulle ricevute (se di importo superiore ad euro 77,47) occorre applicare una marca da bollo da euro 1,81.

LE NORME DI PUBBLICA SICUREZZA

L'affitto di un immobile (casa o appartamento) prevede anche il rispetto di alcune norme di pubblica sicurezza.

Le disposizioni da considerare – due delle quali corrispondenti ad altrettanti articoli del Testo unico sulle leggi di pubblica sicurezza-Tulps (Regio Decreto 18 giugno 1931, n. 773 e successive modificazioni) – sono quelle esposte qui di seguito.

– L'articolo 109 stabilisce che le strutture ricettive turistiche «anche non convenzionali» (quindi tutte) devono dare comunicazione delle generalità delle persone alloggiate entro 24 ore; questa norma deve essere seguita nei casi **A** e **B**.

– L'articolo 147 obbliga chi dà alloggio, o cede a qualsiasi titolo l'uso di un immobile a uno straniero (cittadino extracomunitario) o a un apolide (persona che non ha la cittadinanza in alcuno Stato) a comunicare le sue generalità entro 48 ore; questa norma deve essere seguita nei casi **C** e **D**.

Vi è poi la legge antiterrorismo del 18 maggio 1978 n. 191 (pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 137 del 19 maggio 1978), che all'articolo 12 obbliga chiunque ceda l'uso di un immobile (per vendita, affitto o altro titolo) per un periodo superiore a 30 giorni a dare comunicazione delle generalità del destinatario della cessione. Anche questa norma deve essere seguita nel caso **C** e, per periodi superiori ai 30 giorni, anche nel caso **D**.

Queste comunicazioni devono essere indirizzate alla locale autorità di Pubblica Sicurezza, cioè ***al Commissariato della Polizia di Stato eventualmente esistente nel Comune oppure, nei Comuni dove non vi sia il Commissariato, al Sindaco.*** Alcune Questure hanno attivato, nella Provincia di competenza, un sistema di comunicazione delle generalità delle persone alloggiate tramite Internet. Per questo caso il consiglio che diamo è quello di consultare la questura della propria provincia.

L'AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Infine, per l'affitto abituale di immobili con prestazione di servizi accessori è richiesta l'autorizzazione sanitaria, che riguarda gli alloggi e tutti i locali interessati dall'esercizio dell'attività ricettiva: locali di preparazione e somministrazione della prima colazione, di preparazione e somministrazione dei pasti, dei servizi igienici, sale comuni.

Per l'affitto di immobili senza prestazione di servizi accessori, oppure a carattere occasionale anche con eventuale prestazione di servizi accessori, è invece necessario che l'immobile abbia ottenuto dal Comune la certificazione di agibilità (fino al 2001 definita di abitabilità).

Giorgio Lo Surdo

[1] L'attività di «Bed and Breakfast» è definita dalla maggioranza delle Regioni con queste caratteristiche: ospitalità presso l'abitazione familiare del gestore svolta in modo occasionale o saltuario, senza mutamento della destinazione abitativa dell'immobile interessato, in forma non imprenditoriale, prestando servizio di alloggio e prima colazione. Il «Bed and Breakfast» prevede inoltre un limite massimo molto contenuto di posti letto (generalmente fra 4 e 8 posti letto, a seconda delle Regioni). Per l'esercizio del «Bed and Breakfast» è prevista una dichiarazione di inizio attività da presentare al Comune.

[2] Può essere riconosciuta come attività d'impresa turistica anche una attività di affitto di case o appartamenti che preveda strategie pubblicitarie finalizzate ad assicurare continuità al reperimento degli ospiti (come la creazione di un sito Internet o la pubblicazione su guide turistiche), l'installazione di cartellonistica stradale, il ricorso ad una agenzia turistica intermediaria.

[3] Per quanto riguarda questo caso (attività di impresa turistica), è utile conoscere la definizione delle due tipologie più comunemente disciplinate dalle Regioni, come stabilito dalla Legge 17/5/1983 n. 217 (pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 141 del 25/5/ 1983):

– *affittacamere*, nel caso di ospitalità in non più di sei camere ubicate in non più di due appartamenti ammobiliati in uno stesso stabile, nei quali sono forniti alloggio e, eventualmente, servizi complementari;

– *affitto di case ed appartamenti per vacanze*, nel caso di ospitalità in immobili arredati, gestiti in forma imprenditoriale per l'affitto ai turisti, senza offerta di servizi centralizzati, nel corso di una o più stagioni, con contratti aventi validità non superiore ai tre mesi consecutivi.

Per eventuali altre tipologie turistico-ricettive riconducibili all'affitto si suggerisce di consultare la normativa sul turismo della propria Regione.

Risposte ai lettori

L'APERTURA O MENO DELLA PARTITA IVA DIPENDE DAL TIPO DI ATTIVITÀ AGRICOLA CHE SI INTENDE SVOLGERE

Io e la mia compagna stiamo acquistando un piccolo podere con vigna, oliveto e bosco. Vorremmo sapere se è possibile aprire una partita Iva per intestarci il trattore che il precedente proprietario ci lascia e per poter detrarre l'acquisto di semi, piante e altri materiali.

Lettera firmata

Al lettore si prospettano due eventualità a seconda dell'indirizzo che darà alla propria attività nel podere:
– se svolgerà una **vera e propria attività agricola** (**allo scopo della cessione dei prodotti a terzi**) dovrà obbligatoriamente aprire una partita Iva. Per tutti gli acquisti effettuati per i prodotti (o per l'attrezzatura) necessari all'attività, il fornitore rilascerà apposita fattura intestata all'azienda agricola. Se avrà scelto il regime normale Iva, l'Iva sugli acquisti potrà essere detratta da quella da versare al fisco (relativa alle vendite), altrimenti, applicando il regime speciale, l'imposta non sarà detraibile. Il costo dei prodotti e delle attrezzature non sarà invece mai deducibile, in quanto l'imponibile fiscale dell'attività agricola da dichiarare al fisco non si determinerà sulla base della differenza tra costi e ricavi d'esercizio, ma sarà definito dalle rendite catastali dei terreni che si conducono;
– se la **coltivazione dei terreni** avverrà invece **per il solo autoconsumo**, non occorrerà aprire la partita Iva e l'imposta e i costi degli acquisti non saranno deducibili. In questo caso il trattore può essere intestato ma non circolare su strada pubblica. *(Daniele Hoffer)*

DIVISIONE DI UN TERRENO TRA COEREDI E POSSIBILITÀ DI OTTENERE INDENNIZZI DA PARTE DEL COLTIVATORE

Ho sempre lavorato i terreni di famiglia; le mie sorelle si sono limitate in questi anni a raccogliere un po' dei prodotti e a portarseli a casa. Ora mia madre, proprietaria del terreni, è deceduta e le mie sorelle avanzano i loro diritti sulla terra. Vorrei sapere se potrò godere di indennizzi o rimborsi qualora le mie sorelle volessero procedere con la divisione.

Lettera firmata

Il primo comma dell'art. 713 del codice civile sancisce il principio generale che i coeredi possono sempre domandare la divisione dei beni ereditati. Le sorelle del lettore potranno quindi, in qualsiasi momento, invocare il loro diritto ad avere individuata la propria quota di proprietà del terreno ereditato.

La semplice divisione dell'immobile tuttavia non comporta automaticamente che al lettore venga tolta la possibilità di coltivare i terreni, se i condividenti (le sorelle in questo caso) sono d'accordo di mantenerla a suo favore; in tal caso è consigliabile regolamentare il rapporto tra proprietari del terreno e godimento dell'uso mediante la stesura di un contratto scritto.

Il diritto ad avere un indennizzo o un rimborso sorge solo nel caso siano state apportate dal coltivatore opere di miglioramento fondiario che contribuiscano ad aumentare il valore del terreno, previo consenso della parte proprietaria, o si sia instaurato tra le parti stesse un contratto (affitto di fondo rustico) al quale la legge vigente attribuisce una durata minima.

Nel caso del lettore, da quanto emerge dal quesito, non sembra possano sussistere gli elementi che caratterizzano l'esistenza di un contratto agrario (pagamento di un corrispettivo a ti-

Finanziamenti e opportunità dalle Regioni

SICILIA

Misura: insediamento dei giovani agricoltori (misura 112 del Programma di sviluppo rurale 2007-2013). Si tratta di una misura piuttosto complessa, soprattutto per la necessità di elaborare un piano aziendale di sviluppo (si consiglia di rivolgersi agli uffici tecnici delle organizzazioni professionali agricole).
Scadenza: 30 settembre 2010.
A chi presentare la domanda: la domanda va presentata attraverso il Sian (Sistema informativo agricolo nazionale - vedi il sito Internet: www.sian.it).
Beneficiari: giovani agricoltori di età inferiore a 40 anni al momento della presentazione della domanda, che si insediano per la prima volta, in qualità di capo azienda, in un'azienda agricola. L'aiuto è concesso soltanto all'interno del «pacchetto giovani»: è quindi indispensabile accedere almeno a un'altra misura tra quelle previste dal Programma di sviluppo rurale.
Spese che sono ammesse al finanziamento: il finanziamento è subordinato alla presentazione di un piano di sviluppo dell'attività agricola.
Tipo ed entità dell'agevolazione: è previsto un premio unico, pari a 40.000 euro, che può essere erogato in conto capitale (cioè a fondo perduto), in conto interessi o in forma combinata.
Per informazioni: tutte le informazioni utili si trovano all'indirizzo Internet: http://www.psrsicilia.it/Misura_112_nuovosito.html. Nello stesso sito (nella sezione Bandi) è anche possibile trovare il bando del 30-4-2010, relativo alla misura 112.

LIGURIA

Misura: insediamento dei giovani agricoltori (misura 112 del Programma di sviluppo rurale 2007-2013). Si tratta di una misura piuttosto complessa, soprattutto per la necessità di elaborare un piano aziendale di sviluppo (si consiglia di rivolgersi agli uffici tecnici delle organizzazioni professionali agricole).
Scadenza: 31 dicembre 2010.
A chi presentare la domanda: la domanda va presentata attraverso il Sian (Sistema informativo agricolo nazionale - vedi il sito Internet: www.sian.it).
Beneficiari: agricoltori che, al momento della presentazione della domanda di aiuto, non abbiano ancora compiuto i 40 anni di età e che si insediano per la prima volta in un'azienda agricola, in qualità di titolare o contitolare.
Spese che sono ammesse al finanziamento: per ottenere la concessione dell'aiuto il giovane agricoltore deve presentare un piano aziendale di sviluppo dell'attività agricola. Il piano deve prevedere interventi a carico del giovane agricoltore per un importo non inferiore a 10.000 euro. Il piano aziendale di sviluppo può contenere anche interventi previsti da altre misure del Programma di sviluppo rurale (in particolare le misure 114, 121, 122, 132, 216, 227, 311).
Tipo ed entità dell'agevolazione: sono previsti un aiuto in conto capitale (cioè a fondo perduto) da un minimo di 10.000 fino a un massimo di 40.000 euro e/o un aiuto in conto interessi (cioè a parziale copertura degli interessi relativi ai finanziamenti connessi alla realizzazione del piano aziendale di sviluppo), fino a un massimo di 40.000 euro.
Per informazioni: tutte le informazioni utili si trovano all'indirizzo Internet: http://www.agriligurianet.it/cgi-bin/liguria/agri net3/jsp/content/showGenerale.jsp?idGenerale=psr_asse1_mis112&BV_SessionID=@@@@1509288839.1278688034@@@@&BV_EngineID=ccceadeklikmjfecefeceffdgnndffk.0

VENETO

Misura: finanziamento per le operazioni di taratura e messa a norma di atomizzatori e barre da diserbo, compre-

tolo di canone di affitto a fronte del godimento dell'uso del terreno), quindi la fattispecie contrattuale più consona al rapporto instaurato sembra possa essere ricondotta al contratto di comodato (si veda l'articolo pubblicato sul n. 7-8/2010 a pag. 68) regolato dagli articoli 1803 e seguenti del codice civile. *(Flavio Benati)*

IL DIRITTO DI PRELAZIONE DECADE SE LUNGO IL CONFINE DI DUE FONDI SCORRE UN CANALE DEMANIALE

Vorrei sapere se un canale demaniale che divide due fondi confinanti possa far venir meno il diritto alla prelazione.

Lettera firmata

Il diritto di prelazione del confinante non sussiste se viene a mancare la contiguità materiale dei due fondi: quello posto in vendita e quello confinante (si veda anche l'articolo pubblicato sul n. 11/2005 a pag 63).

La presenza di un canale demaniale interrompe tale necessaria contiguità e pertanto in questo caso il confinante non può esercitare il diritto di prelazione. *(Francesca Tascone)*

sa l'eventuale sostituzione degli ugelli. Il finanziamento è previsto da un bando della Camera di commercio di Padova.
Scadenza: 28 febbraio 2011.
A chi presentare la domanda: la domanda può essere inviata per raccomandata (con ricevuta di ritorno) o consegnata direttamente a: Ufficio protocollo della Camera di commercio - Piazza Insurrezione, 1/A - 35122 Padova. In alternativa, la domanda può essere inviata per posta elettronica all'indirizzo di posta elettronica certificata: cciaa@pd.legalmail.camcom.it.
Beneficiari: aziende agricole con sede legale e operativa in provincia di Padova e iscritte al Registro delle imprese della Camera di commercio.
Spese che sono ammesse al finanziamento: operazioni di taratura e messa a norma di atomizzatori e barre da diserbo, compresa l'eventuale sostituzione degli ugelli dell'attrezzatura.
Tipo ed entità dell'agevolazione: contributo a fondo perduto fino a un massimo di 150 euro per azienda.
Per informazioni: nel sito Internet della Camera di commercio (http://www.pd.camcom.it) si trovano il bando e il modello di domanda.

A cura di Pier Francesco Lisi

Calcolate insieme a noi l'altezza di un albero!

Nel numero 4/2007 di *Vita in Campagna* a pag. 91 abbiamo visto come calcolare l'altezza di un albero basandoci sulla lunghezza dell'ombra dell'albero stesso.

Ma c'è un metodo ancora più facile e veloce!

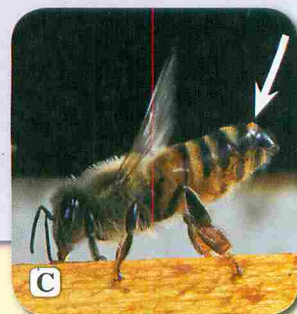
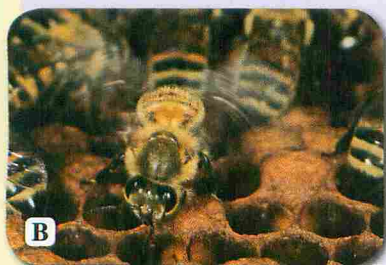
Ecco come dovete fare: munitevi di un bastoncino lungo esattamente quanto il vostro braccio teso **(1)**; con il braccio teso tenete il bastoncino in posizione verticale e, spostandovi, fate coincidere le estremità del bastoncino con quelle dell'albero **(2)**.

Quando l'albero vi appare della stessa dimensione del bastoncino, non vi resta che misurare la distanza che vi separa dall'albero: per quest'operazione utilizzate un metro possibilmente lungo (ad esempio di

Sono stata prima ape ventilatrice, poi esploratrice...

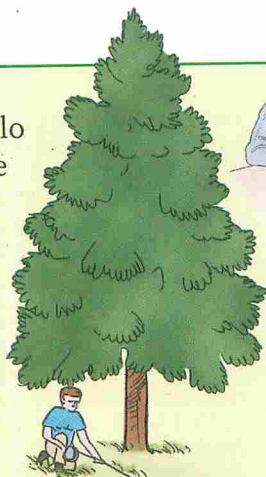
Ciao ragazzi, lo sapete che d'estate anche nella nostra casa (l'arnia) come nella vostra fa tanto caldo? Ma noi api non abbiamo condizionatori o ventilatori meccanici: molte di noi giovani api vengono chiamate a ventilare (sbattendo le ali e muovendo l'aria) e indovinate un po'... quest'estate sono stata scelta anch'io! Ero un'ape ventilatrice! Alcune mie compagne si sono messe a **ventilare fuori dall'ingresso (A)** per creare una corrente d'aria fresca dall'esterno verso l'interno, io invece mi sono posizionata **sul favo di covata (B)** per rinfrescare le larve. Ero bravissima, un vero ventilatore: le mie ali battevano fino a 300 battiti al secondo. Un giorno, poi, faceva così caldo che abbiamo dovuto usare perfino l'acqua. Come? Prima le bottinatrici (le api che raccolgono il nutrimento, cioè nettare, polline, acqua e propoli) sono corse a prenderne per deporla in tante piccole goccioline sul favo e poi noi con il battito d'ali l'abbiamo fatta evaporare e la temperatura si è subito abbassata. Ma sapete perché facciamo tutto questo? Le uova e le larve hanno bisogno di circa 34-35 °C per svilupparsi e in una giornata d'estate la temperatura può salire molto più di così.

Ma non dovete credere che quando fa più fresco rimaniamo con le mani in mano: la covata va tenuta al caldo e quindi dobbiamo muovere i muscoli del torace velocemente per creare calore e mantenere sempre la temperatura ideale. E anche il nettare che si sta trasformando in miele ha bisogno di noi per far evaporare l'umidità in eccesso. Quante cose, vero? Ma non è finita! Con il battito delle ali aiutiamo il diffondersi nell'alveare dei messaggi chimici, cioè di quell'odore particolare che lo caratterizza. Immagino che anche la vostra casa abbia un odore che sapreste riconoscere tra mille: non è così? Quest'odore ci permette di individuare a distanza la nostra casa e di riunirci. Ricordate il momento della sciamatura? Quando lo sciame si è fermato sul ramo, le ventilatrici hanno iniziato a sbattere le ali per diffondere «l'odore di casa» che è prodotto da una **piccola ghiandola posta sopra l'addome (C)**; questo ci ha permesso di raggrupparci.

A proposito di ali... finalmente era arrivato il momento di usarle per uscire dall'alveare ed **esplorare il mondo che**

quelli in metallo o srotolabili) e fatevi aiutare da un amico o da mamma o papà **(3)**.

La distanza da voi all'albero, misurata in piano, corrisponde in maniera approssimativa alla sua altezza. Ad esempio, se vi trovate a circa 7 metri dall'albero, significa che esso è alto 7 metri.

Per verificare la validità di questo metodo di misurazione, cimentatevi con un edificio o un campanile di cui conoscete l'altezza e poi confrontate la misura nota con quella rilevata da voi. Vi accorgerete di non essere stati precisi al centimetro, ma di non essere andati tanto lontano dalla realtà!

Maurizio Bonora

Soluzione: Locale aperto

e finalmente ho iniziato a svolazzare per i prati in fiore!

mi circondava (D). Le prime volte sono stata molto prudente e mi sono allontanata dall'alveare con molta attenzione: dovevo imparare ad orientarmi e ritrovare la strada di casa per i miei compiti futuri (ma non voglio dirvi di più!). Sapete come riesco ad orientarmi? Quando sono vicina all'arnia, riconosco la famiglia dal suo odore (proprio quello di cui vi parlavo prima) e quando mi allontano utilizzo dei punti di riferimento: distinguo il colore della mia arnia (l'apicoltore ci ha aiutate colorando le arnie di colori diversi), so che è vicina ad un grosso albero, poi ci sono un fosso, un prato pieno di fiori, ecc. In particolare, uso una bussola molto speciale, il sole, e memorizzo la posizione della mia arnia rispetto ad esso. E quando c'è nuvoloso? Sono capace di capire la posizione del sole dal colore del cielo, anche se il sole non c'è. Certo, se il tempo è molto brutto, non usciamo perché abbiamo troppa paura di bagnarci. Però, quando c'è il sole... com'è bello svolazzare di qua e di là!

D

Sapete cosa mi è successo un giorno mentre volavo? Mi sono trovata davanti alla mia vecchia arnia: quella da cui ero partita al momento della sciamatura! Che emozione! Volevo parlare con le mie amiche, raccontare cosa mi era capitato e soprattutto sapere cos'era successo dopo la nostra partenza. Ma quando mi sono avvicinata le api guardiane non mi hanno lasciata entrare. Non si fidavano di me? La verità – l'ho capito subito – era un'altra: stando nella nuova casa il mio odore era cambiato e le guardiane se ne erano accorte. Cosa potevo fare? Ho aspettato su un fiore che uscisse un'esploratrice come me e... che chiacchierata ci siamo fatte! Mi ha raccontato che poco dopo la nostra partenza da una **cella reale (E)** è sfarfallata una regina che ha subito prodotto un canto a cui le regine ancora nelle celle hanno risposto. Così ha potuto individuarle, andare da loro e... ucciderle a colpi di pungiglione: come sapete non può esserci più di una regina per alveare! Dopo qualche giorno è uscita per il volo nuziale: tutti i fuchi (cioè i maschi delle api) degli alveari vicini le sono corsi dietro per accoppiarsi in volo con lei. Al rientro ha iniziato a deporre le uova e anche nel suo alveare è ritornata la normalità.

Mentre tornavo all'alveare e ripensavo a questo racconto straordinario ero già proiettata verso quello che sarebbe stato il mio nuovo incarico, cioè... Ormai lo sapete, ancora non ve lo posso dire: dovete attendere la prossima puntata!

Ciao, la vostra amica ape Anna

Le foto mi sono state scattate da Luca Mazzocchi

E

FIERE E MANIFESTAZIONI

Gli abbonati che trovano motivi di insoddisfazione nei servizi «Carta Verde» sono pregati di darne comunicazione scritta a: Edizioni L'Informatore Agrario - Servizio Carta Verde - C.P. 443 - 37100 Verona.

I DATI QUI RIPORTATI DI OGNI SINGOLA MANIFESTAZIONE SONO AGGIORNATI AL 14-7-2010

PIEMONTE

❑ CARMAGNOLA (TORINO) - 61ª Sagra del peperone

Dal 27 agosto al 5 settembre si svolge a Carmagnola (Torino), nelle piazze del centro storico, la «Sagra del peperone», giunta quest'anno alla 61ª edizione. Quattro le tipologie di peperoni presenti alla manifestazione: il Quadrato, il Corno di bue, la Trottola e il Tumaticot.
Superficie espositiva: 6.000 m².
Orario di apertura al pubblico: dal lunedì al venerdì dalle ore 19 alle 24; i sabati dalle ore 16 alle 24; le domeniche dalle ore 10 alle 24, orario continuato
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A6 con uscita a Carmagnola, a circa 2,5 km dalla manifestazione; oppure autostrada A21 con uscita a Villanova, a circa 20 km dalla manifestazione.
Parcheggio: per 600 posti auto, gratuito, vicino ai luoghi in cui si svolge la manifestazione.
Per informazioni: Ufficio Manifestazioni - Tel. 011 9724222/270 - Cell. 334 3040338.
Internet: www.comune.carmagnola.to.it

❑ CHERASCO (CUNEO) - Raduno nazionale degli elicicoltori italiani

Dal 18 al 20 settembre si svolgono a Cherasco (Cuneo), nel centro storico, il 39° «Raduno nazionale degli elicicoltori italiani» (allevatori di chiocciole) e il 12° «Incontro internazionale di elicicoltura», organizzati dall'Istituto internazionale di elicicoltura di Cherasco. In contemporanea si tiene il 5° «Festival della lumaca in cucina» con tre giornate interamente dedicate alla gastronomia.

Dal 18 al 20 settembre si svolgono a Cherasco (Cuneo) il 39° «Raduno nazionale degli elicicoltori italiani» e il 12° «Incontro internazionale di elicicoltura»

Superficie espositiva: 20.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: sabato dalle ore 10 alle 24; domenica dalle ore 9 alle 24 e lunedì dalle ore 9,30 alle 24.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A6 con uscita a Cherasco, a circa 1 km dalla manifestazione.
Parcheggio: per 1.500 posti auto, gratuito, a 500 metri dalla manifestazione.
Per informazioni: Istituto internazionale di elicicoltura - Tel. 0172 489382 - Fax 0172 489218.
Internet: www.lumache-elici.com

LIGURIA

❑ CELLE LIGURE (SAVONA) - Fiori, frutta, qualità

Sabato 25 e domenica 26 settembre si svolge a Celle Ligure (Savona) la 3ª edizione di «Fiori, frutta, qualità», Mostra mercato di ortoflorovivaismo e biotecnologie al servizio dell'ambiente. Per due giorni consecutivi il centro storico è immerso in un giardino di profumi e colori. Dai vivaisti la selezione di piante e metodi naturali per coltivarle, dagli esperti di biotecnologia fonti rinnovabili di energia da applicare all'agricoltura e al quotidiano. L'evento è patrocinato dal Fai (Fondo ambiente italiano).
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nel centro storico di Celle Ligure (Savona).
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 19.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A10 con uscita a Celle Ligure, a circa 1 km dalla manifestazione.
Parcheggio: all'uscita del casello autostradale di Celle Ligure vi è un parcheggio, gratuito, per 200 posti auto. È possibile parcheggiare, gratuitamente, anche lungo alcune vie limitrofe alla manifestazione.
Per informazioni: Informazioni accoglienza turistica (Iat) - Tel. 019 990021.
Internet: www.fiorifruttaqualita.it

LOMBARDIA

❑ BERGAMO - Fiera di Sant'Alessandro

La Fiera di Bergamo ospita, **dal 3 al 5 settembre**, la «Fiera di Sant'Alessandro», rassegna regionale di tradizione millenaria dedicata alla zootecnia, all'agricoltura, all'equitazione e ai prodotti alimentari tipici. Un'ampia area esterna è stata attrezzata per ospitare il concorso «Bergamo... e i cavalli».
I visitatori vi possono trovare: prodotti e servizi per l'agricoltura moderna, la zootecnia e l'orticoltura; attrezzature e macchine agricole da giardinaggio, floricoltura, florovivaismo; arredo urbano e da giardino; prodotti agroalimentari di qualità; animali selezionati: bovini, equini, caprini, ovini, ecc.
Superficie espositiva: 13.000 m² coperti e circa 35.000 m² scoperti lordi.
Orario di apertura al pubblico: venerdì 3 dalle ore 16 alle 23; sabato 4 dalle ore 9 alle 23 e domenica 5 dalle ore 9 alle 21, orario continuato.
Ingresso: euro 6,00; **gratuito per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella Guida «Servizi e Vantaggi per gli Abbonati 2010» allegata al n. 2/2010.**
Come arrivare in auto: autostrada A4 con uscita a Bergamo, a circa 2 km dalla manifestazione.
Parcheggio: per 1.800 posti auto, a pagamento (euro 2,00), nella zona antistante all'ingresso del centro fieristico.
Per informazioni: Segreteria organizzativa Ente Fiera Promoberg - Tel. 035 3230913/914 - Fax 035 3230910.
Internet: www.fieradisantalessandro.it

❑ GONZAGA (MANTOVA) - Fiera Millenaria

Dal 4 al 12 settembre si svolge a Gonzaga (Mantova), presso il quartiere fieristico, la tradizionale «Fiera Millenaria», rassegna nazionale dell'agricoltura.
Agricoltura, zootecnia, prodotti agroalimentari, commercio, artigianato, convegni, arte, cultura, gastronomia e altro ancora sono gli elementi che caratterizzano la manifestazione.
Anche in questa edizione, sabato 4, la Millenaria ospita il «Tracteur pulling Italia», il Campionato italiano 2010 in cui trattori elaborati, che sviluppano fino a 3.500 CV, trascinano un rimorchio zavorrato su una pista in terra battuta.
Ricordiamo, inoltre, che domenica 12, nell'ambito della manifestazione, si svolge il «Concorso nazionale di zucche intagliate», giunto quest'anno all'8ª edizione.
Superficie espositiva: 120.000 m², di cui circa 24.000 coperti.
Orario di apertura al pubblico: sabato 4 dalle ore 11,30 alle 23,30, orario continuato; domenica 5, sabato 11, domenica 12 dalle ore 9,30 alle 23,30, orario continuato; lunedì 6, martedì 7, giovedì 9, venerdì 10 dalle ore 17 alle 23,30; mercoledì 8 dalle ore 9,30 alle 12,30 (accesso alle sole aree esterne) e dalle ore 17 alle 23,30.
Ingresso: euro 7,00; **euro 5,00 per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella Guida «Servizi e Vantaggi per gli Abbonati 2010» allegata al n. 2/2010.**
Come arrivare in auto: autostrada A22 con uscita a Reggiolo/Rolo o a Pegognaga, entrambe a circa 7 km dalla manifestazione.
Parcheggio: n. 4, a pagamento (euro 2,00), con 500 posti cadauno, situati nei pressi del quartiere fieristico.
Per informazioni: Segreteria organizzativa Fiera Millenaria - Tel. 0376 58098 - Fax 0376 528153.
Internet: www.fieramillenaria.it

❑ CERNOBBIO (COMO) - Orticolario

Da venerdì 1 a domenica 3 ottobre si svolge, nella splendida cornice di Villa Erba a Cernobbio (Como), storica dimora del regista Luchino Visconti affacciata sul lago di Como, la 2ª edizione di «Orticolario», esposizione di piante e fiori per gli amanti dei giardini e del verde, organizzata dall'Ortofloricola comense e dall'Orticola di Milano. Alla manifestazione il pubblico ha la possibilità di ammirare e acquistare, presso i vi-

Continua a pag. 88

Al Parco esposizioni Novegro a Linate (Milano), dal 10 al 12 settembre

Volete vedere in funzione le macchine e le attrezzature per il giardinaggio? Vi consigliamo di visitare Demogarden

Al Parco esposizioni Novegro – che si trova vicino a Linate (Milano) – su una superficie di 95.000 metri quadrati (tutta all'esterno) si tiene dal 10 al 12 settembre Demogarden, la prima edizione di una manifestazione che ha lo scopo di mostrare dal vivo come lavorano le macchine per il giardinaggio e il verde pubblico. Si tratta di un evento dedicato agli operatori del settore, ma **gli abbonati di Vita in Campagna possono entrare gratuitamente utilizzando il coupon qui sotto riportato (valido per il solo giorno di domenica 12 settembre) e quello di pag. 9 (valido per i giorni di sabato 11 e domenica 12 settembre).**

Alla manifestazione sono presenti molte tra le più importanti ditte leader del mercato internazionale di macchine e attrezzature per il giardinaggio: Al-Ko, Allett, Ars, Billygoat, Briggs & Stratton, Brill, Canadiana, Echo, Eco, Green, Fercad, Ferris, Fiaba, Hitachi, Husqvarna, Ibea, Iseki, Jonsered, Katana, Kawasaki, Kraenzle, Max, Mgf, Orec, Pellenc Italia, Redexim, Shindaiwa, Simplicity, Snapper, Solo, Stihl, Toro, Viking, Weibang, Westwood, Worx, Yanmar, Yard King.

Si tratta di un'occasione ghiotta per chi ha in mente futuri acquisti, per confrontare le varie proposte, per vedere le macchine all'opera e per poter chiedere informazioni tecniche.

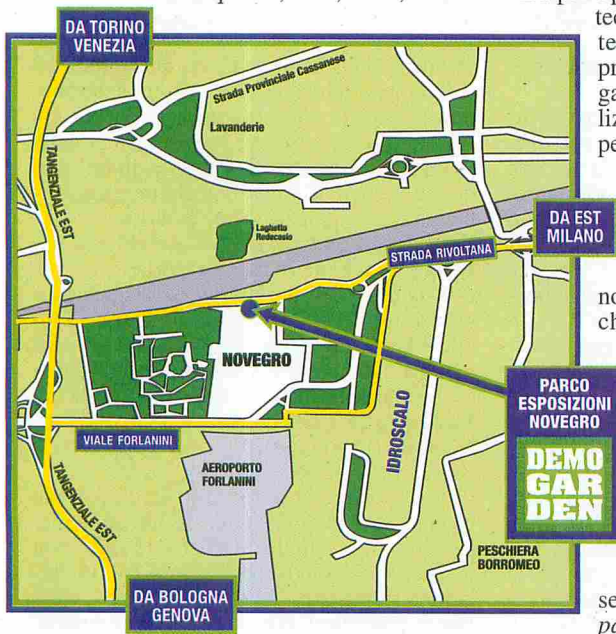
Tra le principali macchine e attrezzature presenti alla manifestazione vi sono: arieggiatori, aspirafoglie, decespugliatori, elettroseghe, forbici, minitransporter, motocoltivatori, motoseghe, motozappe, rasaerba, rider, zappatrici, seminatrici da orto, soffiatori-aspiratori, spargiconcime, spazzaneve, tagliasiepi, trattorini, trimmer, troncarami e altre ancora.

Ogni ditta presente alla manifestazione ha a disposizione una grande area-prove, divisa per tipologia di prodotto; in quest'area tecnici dell'azienda e professionisti terranno prove che prevedono la presentazione, l'assistenza, la spiegazione del funzionamento e l'utilizzo delle macchine e attrezzature per il giardinaggio.

Inoltre, tutte le ditte presenti organizzano seminari tecnici in cui spiegano ai professionisti e agli hobbisti i segreti della manutenzione ordinaria, presentano le anteprime delle novità di macchine e attrezzature e forniscono chiarimenti e consigli relativi alla qualità dei prodotti. A tal proposito segnaliamo i **seminari e i corsi di formazione gratuiti** organizzati per gli abbonati di *Vita in Campagna* dalle ditte Stihl e Viking (vedi pag. 9) e Husqvarna (vedi la seconda pagina di copertina).

È presente nei giorni 11 e 12 settembre lo stand di *Vita in Campagna.* Gli abbonati, presentando la «**Carta Verde**», usufruiscono di uno sconto speciale sull'acquisto di libri, videocassette, DVD, raccoglitori e Cd-Rom editi dalle Edizioni L'Informatore Agrario.

Veduta aerea del Parco esposizioni Novegro che si trova vicino a Linate (Milano)

Informazioni utili per la visita alla fiera.
Superficie espositiva: 95.000 metri quadrati.
Orario continuato di apertura: dalle ore 10 alle 19.
Come arrivare: in auto, vedi la cartina a lato; in treno, dalla stazione centrale di Milano con l'autobus «starfly» per l'Aeroporto di Linate (ogni 20 minuti).
Parcheggio: per circa 4.000 posti auto, a pagamento (euro 2,50 al giorno), si trova nel perimetro fieristico.
Per informazioni: Fiere e Comunicazioni - Tel. 02 86451078.
Internet: www.fierecom.it/demogarden.html

Segue da pag. 86

vaisti italiani ed europei, numerose e rare varietà di piante. I settori merceologici presenti sono: piante acidofile, piante da frutto antiche e rare, piante erbacee perenni, graminacee, cactacee, bulbi tuberi, orchidee botaniche e ibridi selezionati, sementi da orto, piante di agrumi e mediterrane, rose, peonie cinesi da collezione, e molto altro ancora. Durante la manifestazione si svolgono diversi incontri e iniziative culturali collaterali.
Superficie espositiva: circa 8.000 m² all'interno e all'esterno.
Orario di apertura al pubblico: venerdì 1 dalle ore 14 alle 20; sabato 2 dalle ore 9,30 alle 20 e domenica 3 dalle ore 9,30 alle 19,30, orario continuato.
Ingresso: euro 10,00; **sconto del 50% per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella Guida «Servizi e Vantaggi per gli Abbonati 2010» allegata al n. 2/2010.**
Come arrivare in auto: autostrada A9 con uscita a Como Nord (ultima uscita per l'Italia), a circa 6 km dalla manifestazione.
Parcheggio: è possibile sostare, a pagamento, lungo le vie limitrofe alla manifestazione.
Per informazioni: segreteria organizzativa Ellecistudio - Tel. 031 301037.
Internet: www.orticolario.it

Raduno trattori d'epoca

Domenica 12 settembre *una sessantina di trattori d'epoca animano il 2° «Raduno trattori d'epoca» a* ***Caprino Veronese (Verona)****, con sfilata, dalle ore 10, per le vie principali del paese. La sfilata dei trattori è «aperta» da cavalli della razza Tpr (Tiro pesante rapido). Arricchiscono l'evento stand gastronomici legati ai prodotti del territorio veronese e un'esposizione di modellini di trattori. Alla manifestazione è presente William Dozza, collaboratore di Vita in Campagna.*
È presente alla manifestazione lo stand di Vita in Campagna *con un proprio rivenditore. Gli abbonati, presentando la «***Carta Verde***», usufruiscono di uno sconto del 10% sul prezzo di copertina di libri, videocassette, DVD e Cd-Rom editi dalle Edizioni L'Informatore Agrario. Per informazioni telefonare, citando* Vita in Campagna*, al sig. Luca Cavalleri - Cell. 345 1602189.*

VENETO

❑ PADOVA - Flormart

L'appuntamento alla Fiera di Padova con il «Flormart», Salone internazionale del florovivaismo e del giardinaggio è **dal 9 all'11 settembre**. Alla manifestazione è in mostra la floricoltura tipica mediterranea: dalle giovani piante al fiore reciso, ai grandi esemplari, bulbi, tuberi, rizomi, sementi. Vasta anche l'area riservata alle attrezzature ed ai prodotti: dalle serre agli impianti d'irrigazione, ecc.
È presente alla manifestazione lo stand di *Vita in Campagna.* Gli abbonati, presentando la «**Carta Verde**», usufruiscono di uno sconto speciale sull'acquisto di libri, videocassette, DVD, raccoglitori e Cd-Rom editi dalle Edizioni L'Informatore Agrario.
Superficie espositiva: 35.000 m².
Orario continuato di apertura: giovedì e venerdì dalle ore 9 alle 19; sabato dalle ore 9 alle 17.
Ingresso: euro 15,00, riservato esclusivamente agli operatori del settore.
Come arrivare in auto: autostrada A4 con uscita a Padova Est, a circa 2 km dal quartiere fieristico; oppure autostrada A13 con uscita a Padova Sud, a circa 7 km dal quartiere fieristico.
Parcheggio: per 1.200 posti auto, a pagamento (euro 7,00), vicino alla fiera.
Per informazioni: Segreteria e quartiere fieristico - Tel. 049 840111.
Internet: www.flormart.it

❑ ISOLA DELLA SCALA (VERONA) - 44ª Fiera del riso

La «Fiera del riso», in programma a Isola della Scala (Verona) **dal 15 settembre al 10 ottobre**, è giunta alla sua 44ª edizione. Anche quest'anno la Fiera del riso organizza al suo interno la 4ª Mostra nazionale sul cereale più conosciuto al mondo: il «Risitaly», un salone specializzato dedicato alla filiera del riso. Uno spazio è dedicato all'enogastronomia nazionale con «l'Isola dei sapori», un villaggio dove gustare i prodotti tipici della Penisola: formaggi, oli, funghi e quant'altro ha fatto e fa dell'Italia il produttore agroalimentare più apprezzato nel mondo.
Superficie espositiva: 5.500 m² di area coperta e 10.000 m² di area scoperta.
Orario di apertura al pubblico: degustazione risotti tutti i giorni feriali dalle ore 11,30 alle 14,30 e dalle ore 18,30 alle 24; alla domenica dalle ore 9 alle 24, orario continuato. Apertura stand nei giorni feriali dalle ore 18,30 alle 24 e alla domenica dalle ore 9 alle 24, orario continuato.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A4 con uscita a Verona Sud, a circa 18 km dalla manifestazione; oppure autostrada A22 con uscita a Nogarole Rocca, a circa 13 km dalla manifestazione.
Parcheggio: per 2.000 posti auto, a pagamen-

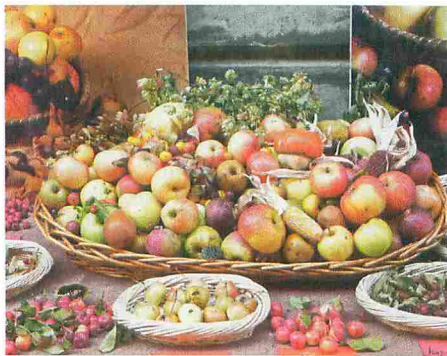
to (euro 1,00), adiacente alla manifestazione.
Per informazioni: Ente Fiera di Isola della Scala - Tel. 045 7300089.
Internet: www.fieradelriso.it

EMILIA-ROMAGNA

❑ BOLOGNA - Sana

Dal 9 al 12 settembre si svolge a Bologna la 22ª edizione di «Sana» il Salone Internazionale del Naturale. Tre le aree tematiche: Alimentazione, Benessere, Abitare. Nel settore dedicato all'Alimentazione i visitatori possono trovare: prodotti alimentari, attrezzature per l'agricoltura, ecc.; nel settore Benessere: piante officinali e derivati, trattamenti naturali/dietetici, ecc.; infine nel settore Abitare: tecnologie e prodotti ecocompatibili, abbigliamento ecologico, ecc.
È presente alla manifestazione lo stand di *Vita in Campagna* con un proprio rivenditore. Gli abbonati, presentando la «**Carta Verde**», usufruiscono dello sconto del 10% sul prezzo di copertina di libri, videocassette, DVD e Cd-Rom editi dalle Edizioni L'Informatore Agrario.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge presso il quartiere fieristico di BolognaFiere.
Orario di apertura al pubblico: il pubblico può accedere solo nelle giornate di sabato 11 dalle ore 14 alle 19 e domenica 12 dalle ore 9,30 alle 19, orario continuato; riservato agli operatori del settore giovedì 9, venerdì 10 e sabato 11 (mattina).
Ingresso: il pubblico può accedere dall'ingresso «Ovest Costituzione» e dall'ingresso «Nord» al prezzo di euro 15,00.
Come arrivare in auto: autostrada A14 con uscita al nuovo casello «Bologna Fiera», a circa 2 km dalla manifestazione.
Parcheggio: è possibile sostare, a pagamento, nei parcheggi «Costituzione» e «Michelino».
Per informazioni: BolognaFiere - Tel. 051 282111.
Internet: www.sana.it

❑ GUASTALLA (REGGIO EMILIA) - Piante e animali perduti

Sabato 25 e domenica 26 settembre si svolge a Guastalla (Reggio Emilia) la 14ª edizione di «Piante e animali perduti», Mostra mercato di piante e fiori dimenticati, razze locali di animali domestici e da allevamento che vanno scomparendo e prodotti artigianali che riportano con la memoria a tempi andati.
Sono previsti diversi eventi dedicati ai bambini, che hanno a disposizione un parco giochi a tema, oltre alla possibilità di cavalcare docili asinelli sugli argini del Po, provare l'emozione di pestare l'uva e di accarezzare morbidi agnellini.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge in diverse zone del paese (Piazza Mazzini, Via Gonzaga, Corso Garibaldi, Piazza Garibaldi, Piazza Matteotti e Via Prampolini).
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 al tramonto.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A22 con uscita a Reggiolo-Rolo, a circa 10 km da Guastalla.

La 14ª edizione di «Piante e animali perduti» di Guastalla (Reggio Emilia) è in programma il 25 e il 26 settembre

Parcheggio: ci sono parcheggi a pagamento, situati in diversi punti della cittadina, dai quali è possibile raggiungere a piedi la manifestazione.
Per informazioni: Informazioni accoglienza turistica (Iat) Comune di Guastalla - Tel. 0522 219812.
Internet: www.pianteeanimaliperduti.it

TOSCANA

❑ LUCCA - Murabilia - Mura in fiore

Dal 3 al 5 settembre si svolge a Lucca la 10ª edizione di «Murabilia - Mura in fiore», Mostra mercato dedicata al giardinaggio amatoriale con numerosi espositori, in massima parte vivaisti italiani e stranieri specializzati in collezioni botaniche di piante poco note, rare, insolite, curiose, oltre che espositori di sementi, bulbi, attrezzature per il giardinaggio, vasellame, concimi, ecc.
L'edizione di quest'anno porta all'attenzione dei visitatori tre temi in particolare: orchidee, opuntie e piante commestibili. La manifestazione è stata impreziosita negli anni con mostre (pomologica, bonsai, ecc.), convegni e tavole rotonde, eventi collaterali (degustazione di vecchie varietà fruttifere, laboratori creativi, visite guidate, ecc.). Da alcuni anni si svolgono inoltre concorsi nell'ambito del Campionato italiano della zucca più grossa e sul tema «frutticoltura e orticoltura amatoriale».
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge sulle mura urbane fra il baluardo della Libertà, quello di San Regolo e quello di San Salvatore, oltre che all'interno dell'Orto botanico.
Orario di apertura al pubblico: venerdì 3 dalle ore 12 alle 19,30; sabato 4 e domenica 5 dalle ore 9,30 alle 19,30, orario continuato; la vendita dei biglietti termina alle ore 18,30 di ciascun giorno.
Ingresso: euro 7,00; **euro 5,00 per gli abbonati che presentano la «Carta Verde».**
Come arrivare in auto: autostrada A11 con uscita a Lucca Est, a circa 1 km dalla manifestazione.
Parcheggio: vi sono ampi parcheggi, a pagamento, situati nelle vicinanze della manifestazione.
Per informazioni: Segreteria organizzativa - c/o Orto botanico di Lucca - Tel. 0583 583086/442160 - Fax 0583 442161.
Internet: www.murabilia.com

❑ FIRENZE - La Fierucola del pane

Sabato 4 e domenica 5 settembre si svolge a Firenze, nella storica Piazza SS. Annunziata, «La Fierucola del pane», Mostra mercato dei prodotti agricoli.

Feste e sagre dedicate alla zucca

Di seguito segnaliamo le principali manifestazioni dedicate alla zucca che si svolgono in Italia fino a fine 2010.
*– **2-5 settembre, Pastrengo (Verona),** «Festa della zucca». Per informazioni: Pro loco di Pastrengo - Tel. 045 7170398.*
*– **4-5 settembre, Isola Sant'Antonio (Alessandria),** «Sagra della zucca». Per informazioni: Segreteria Comune - Tel. 0131 857121.*
*– **4-5 settembre, Villa Sant'Angelo (L'Aquila),** «Festa della zucca, Concorso Zuccart». Per informazioni: sig. Enrico Melonio - Cell. 335 404628.*
*– **8 settembre-8 dicembre, Mantova,** «Di zucca in zucca». Per informazioni: Consorzio agrituristico mantovano - Tel. 0376 324889 - Cell. 329 2127504.*
*– **11-12 settembre, Sale Marasino (Brescia),** «Sfida nazionale della zucca». Per informazioni: Ufficio Turistico - Tel. 030 986533; Comune - Tel. 030 9820969.*
*– **18-19, 25-26 settembre, Reggiolo (Reggio Emilia),** «Festa della zucca». Per informazioni: Pro loco - Cell. 338 6188748.*
*– **2-3 ottobre, Castellazzo Bormida (Alessandria),** «19ª Mostra mercato della zucca». Per informazioni: Pro loco - Cell. 346 6816985.*
*– **2-3 ottobre, Piozzo (Cuneo),** «Sagra della zucca». Per informazioni: Comune di Piozzo - Tel. 0173 795101.*
*– **3 ottobre, Cafasse (Torino),** «Sagra della zucca». Per informazioni: sig. Daniele Michelotti - Cell. 339 1462478; Comune - Tel. 0123 417002.*
*– **9-10 ottobre, Vigonza (Padova),** «Festa della zucca». Per informazioni: sig. Franco D'Orazio - Cell. 340 0666720.*
*– **10 ottobre, località Borgo Rivola di Riolo Terme (Ravenna),** «Sagra della zucca e dell'uva bacarona». Per informazioni: Ufficio Turistico - Tel. 0546 71044.*
*– **23-24 ottobre, Venzone (Udine),** «Festa della zucca». Per informazioni: Pro loco - Tel. 0432 985034.*
*– **24 ottobre, Brandizzo (Torino),** «Sagra della zucca». Per informazioni: Associazione Arte e Cultura Brandizzo - Tel. 011 9138498.*

La mostra propone prodotti dell'agricoltura biologica e biodinamica; esperienze di tecniche di panificazione manuale, a confronto: durante i due giorni, in uno spazio apposito, vengono effettuate lezioni di panificazione casalinga a cura di alcuni «fierucolanti».
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge in Piazza SS. Annunziata, in circa 2.000 m² di esposizione.
Orario continuato di apertura la pubblico: delle ore 9 al tramonto.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A1 con uscita a Firenze Sud, a circa 6 km (12 minuti) dalla manifestazione.
Parcheggio: per 80 posti auto, a pagamento (euro1,50 l'ora) escluso i giorni festivi, si trova in Piazza della Libertà e dintorni, a 10 minuti a piedi dalla manifestazione, oppure alla Fortezza da Basso (euro1,50 l'ora) con 300 posti auto a circa 25 minuti a piedi dalla manifestazione, passando dal centro della città.
Per informazioni: La Fierucola Associazione di promozione sociale - sig.ra Maria Paola Bordati - Cell. 345 3089164.
Internet: www.lafierucola.org

Altri appuntamenti del mese

«Giornate del vino». *Si tengono* **giovedì 2 e venerdì 3 settembre**, *nella pittoresca piazza principale di* ***Caldaro (Bolzano)*** *in Alto Adige, la 25ª edizione delle «Giornate del vino». Due giornate di degustazione delle migliori annate di 19 produttori locali, organizzate da Wein.Kaltern, l'associazione che promuove il territorio di Caldaro e che riunisce le maggiori realtà produttive della zona.*
Per informazioni, telefonare citando Vita in Campagna, *allo 0471 963169 - Internet:* www.kaltern.com

Piante, fiori e sapori. *L'Associazione «Il giardino di Solferino» organizza* **sabato 4 e domenica 5 settembre** *presso il Parco dell'Ossario a* ***Solferino (Mantova)*** *la 8ª edizione della mostra mercato di «Piante, fiori e sapori». Innumerevoli gli eventi collaterali ai quali i visitatori possono partecipare: escursioni in bici e a piedi alla scoperta del borgo antico di Solferino e delle colline moreniche; lezioni di botanica e laboratori didattici; passeggiate con botanici per scoprire la ricca flora collinare; degustazioni guidate alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche del territorio.*
Per informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *al numero di cell. 320 0653332 - Internet:* www.giardinodisolferino.it

Tra stelle e spighe. *A* ***Casalborgone (Torino)***, **dal 10 al 12 settembre**, *si svolge, presso la sede del vivaio «L'erbaio della Gorra», la 4ª edizione della manifestazione «Tra stelle e spighe», Mostra mercato dedicata alla fioritura dell'astro settembrino e alle graminacee ornamentali. Alla mostra si possono ammirare oltre 100 varietà di astri in piena fioritura, una vasta collezione di graminacee e un gran numero di altre perenni a fioritura autunnale (anemone, ceratostigma, cimicifuga, heuchera, persicaria, sedum e molte altre). Ingresso gratuito.*
Per informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *il numero 011 9174168 - Cell. 328 1632813 - Internet:* www.gorraonline.it

Mostra mercato di piante da frutto antiche e rare. **Dal 10 al 19 settembre** *si svolge, nella particolare cornice del Parco Vivai Belfiore a* ***Lastra a Signa (Firenze)***, *la 4ª edizione di «Pomarium, dieci giornate per il frutteto amatoriale», Mostra mercato di piante da frutto antiche e rare.*
Per informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *al numero di cell. 328 3847235 - Internet:* www.pomarium.net

Raduno internazionale del bonsai e suiseki. *Si svolge* **dal 10 al 19 settembre**, *a* ***Parabiago (Milano)***, *presso Crespi Bonsai, il «9° Raduno internazionale del bonsai e suiseki», un appuntamento da non perdere per gli amanti del bonsai e del magico Oriente provenienti da tutta Europa. Mostre, corsi ed eventi avvicinano i visitatori al mondo orientale, ai suoi costumi, alla sua cucina ed alle sue tradizioni. Ingresso gratuito.*
Per informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *allo 0331 491850 - Internet:* www.crespibonsai.com

Fattorie didattiche a porte aperte in Lombardia. *L'appuntamento con l'agricoltura lombarda si rinnova* **domenica 26 settembre** *con la 6ª edizione della giornata «A porte aperte» delle Fattorie didattiche della* ***Lombardia***. *Nell'iniziativa sono coinvolte 95 aziende, agricole e agrituristiche, tra le 170 distribuite nel territorio lombardo, che propongono una giornata di animazione per adulti e bambini. Le aziende che aderiscono all'iniziativa accolgono i visitatori proponendo le attività che le caratterizzano: laboratori didattici, visite guidate ai processi di allevamento e coltivazione, produzione e trasformazione dei prodotti agricoli, visite alle cascine e ai musei agricoli aziendali, degustazioni, percorsi sensoriali, giochi e molto altro ancora. Per partecipare alle attività è bene prenotare, contattando direttamente le singole fattorie. Una mappa con le Fattorie didattiche e le attività per la giornata è in distribuzione in tutta la Lombardia e si può consultare sul sito internet:* www.buonalombardia.it

❑ MONTALCINO (SIENA) - Settimana del miele

Dall'10 al 12 settembre si svolge a Montalcino (Siena), presso la Fortezza, la 34ª edizione della «Settimana del miele», Mostra mercato di apicoltura.
All'interno della Fortezza è allestito un punto informativo, dove i visitatori, grazie alla presenza di esperti assaggiatori, possono effettuare una degustazione guidata dei mieli, ricevere notizie sulle proprietà dei prodotti dell'alveare, conoscere gli strumenti essenziali per la produzione del miele e ricevere informazioni sul mondo delle api.
Superficie espositiva: circa 1.300 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 20.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: provenendo da Nord, autostrada A1 con uscita a Firenze Certosa, proseguire sul raccordo autostradale Siena-Firenze (La Palio) fino a Siena Sud, poi proseguire sulla S.S. 2 seguendo le indicazioni per Buonconvento/Montalcino/Roma; provenendo da Sud, autostrada A1 con uscita a Chiusi-Chianciano Terme, a circa 50 km dalla manifestazione.
Parcheggio: vi sono dei parcheggi pubblici, sia gratuiti che a pagamento (euro 1,50), situati nelle vicinanze della Fortezza.
Per informazioni: Associazione Apicoltori Siena, Grosseto, Arezzo - Segreteria e ufficio stampa, tel. e fax 0577 848488.
Internet: www.asgamontalcino.com

UMBRIA

❑ CITTÀ DI CASTELLO (PERUGIA) - Mostra nazionale del cavallo

La 44ª edizione della «Mostra nazionale del cavallo di Città di Castello» si svolge, **dal 10 al 12 settembre**, presso la Fattoria Autonoma Tabacchi di Cerbara. Un migliaio di cavalli di varie razze possono essere ammirati nelle tre giornate dedicate alle tante iniziative organizzate a favore degli allevatori e degli appassionati.
Come sempre, ampio spazio viene destinato ai bambini, ai quali sono «riservati» vari momenti della Mostra.
Durante la manifestazione sono previste rassegne di allevamento, competizioni, concorsi e molto altro ancora.
Superficie espositiva: oltre 50.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 19.
Ingresso: euro 12,00; **euro 7,00 per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella Guida «Servizi e Vantaggi per gli Abbonati 2010» allegata al n. 2/2010.**
Come arrivare in auto: superstrada E45 con uscita a Città di Castello Nord, a circa 3 km dalla manifestazione.
Parcheggio: nell'area della mostra esiste un ampio parcheggio, a pagamento (euro 3,00), per circa 3.000 posti auto.
Per informazioni: Segreteria della mostra - Tel. 075 8554922 - Fax 075 8559660.
Internet: www.mostradelcavallo.com

«EDIZIONI L'INFORMATORE AGRARIO SpA» - Sede Sociale: Verona - Via Bencivenga Biondani, 16 - Cod. Fisc. 00230010233
Pubblicazione del bilancio ai sensi della legge 23-12-1996 n. 650 e successive modifiche

BILANCIO AL 31-12-2009

STATO PATRIMONIALE		
ATTIVITÀ	31.12.2009	31.12.2008
A) Crediti v/Soci per versamenti ancora dovuti	0	0
B) Immobilizzazioni:		
I-- Immobilizz. immateriali:	0	0
1) Costi di impianto e di ampliam.	0	0
2) Costi di ricerca, sviluppo e di pubblicità	0	0
3) Diritti di brevetto industriali e diritti di utilizzazione delle opere d'ingegno	29.425	37.639
4) Concessioni, licenze, marchi e diritti simili	8.356	9.000
5) Avviamento	0	0
6) Immobilizzazioni in corso e acconti	0	0
7) Altre	13.720	10.867
Totale I	51.501	57.506
II-- Immobilizzazioni materiali:		
1) Terreni e fabbricati	4.604.450	4.728.000
2) Impianti e macchinari	63.588	64.804
3) Attrezzature ind.li e commerciali	258	665
4) Altri beni	209.157	230.753
5) Immobilizz. in corso e acconti	0	0
Totale II	4.877.453	5.024.222
III - Immobilizzazioni finanziarie:		
1) Partecipazioni in:		
a) imprese controllate	0	0
b) imprese collegate	0	0
c) altre imprese	0	0
2) Crediti:		
a) verso imprese controllate	0	0
b) verso imprese collegate	0	0
c) verso controllanti	0	0
d) verso altri	3.274	3.274
3) Altri titoli	0	0
4) Azioni proprie	0	0
Totale III	3.274	3.274
Totale immobilizzazioni B)	4.932.228	5.085.002
C) Attivo circolante:		
I - Rimanenze:		
1) Materie prime, sussidiarie e di consumo	97.646	50.573
2) Prodotti in corso di lavoraz. e semilavorati	0	0
3) Lavori in corso su ordinazione	0	0
4) Prodotti finiti e merci	166.381	165.319
5) Acconti	0	0
Totale I	264.027	215.892
II - Crediti		
1) Verso clienti:	1.436.375	1.959.839
di cui esigibili oltre l'esercizio successivo	0	0
2) Verso imprese controllate	0	0
di cui esigibili oltre l'esercizio successivo	0	0
3) Verso imprese collegate	0	0
di cui esigibili oltre l'esercizio successivo	0	0
4) Verso controllanti per forn.	0	0
di cui esigibili oltre l'esercizio successivo	0	0
4bis) Crediti tributari	59.945	115.708
di cui esigibili oltre l'esercizio successivo	0	0
4ter) Imposte anticipate	117.429	88.182
di cui esigibili oltre l'esercizio successivo	0	0
5) Verso altri:	84.084	170.920
di cui esigibili oltre l'eserc. successivo	6.476	6.476
Totale II	1.697.833	2.334.649
III - Attività finanz. che non costituiscono immobilizz.:		
1) Partecipazioni in imprese controllate	0	0
2) Partecipazioni in imprese collegate	0	0
3) Partecipazioni in imprese controllanti	0	0
4) Altre partecipazioni	0	0
5) Azioni proprie	426.780	0
6) Altri titoli	3.136.677	3.054.887
Totale III	3.563.457	3.054.887
IV - Disponibilità liquide:		
1) Depositi bancari e postali	1.169.728	1.216.685
2) Assegni	0	0
3) Cassa	2.154	1.075
Totale IV	1.171.882	1.217.760
Totale attivo circolante (C)	6.697.199	6.823.788
D) RATEI E RISCONTI ATTIVI	39.713	39.193
Totale ratei e risconti (D)	39.713	39.196
TOTALE ATTIVO (A+B+C+D)	11.669.140	11.947.383
PASSIVITÀ		
A) Patrimonio netto:		
I - Capitale sociale	510.000	510.000
II - Riserva da soprapprezzo delle azioni	0	0
III - Riserve di rivalutazione	3.508.876	3.508.876
IV - Riserva legale	102.000	95.106
V - Riserve statutarie	0	0
VI - Ris. per azioni proprie in portafoglio	426.780	0
VII - Altre riserve, distint. indicate:	375.972	872.885
- avanzo di fusione	291.373	291.373
- riserva disponibile	84.599	581.512
VIII - Utili (perdite) portati a nuovo	0	0
IX - Utile (perdita) dell'esercizio	345.737	334.561
Totale patrimonio netto (A)	5.269.365	5.321.428
B) Fondi per rischi ed oneri:		
1) Per trattamento di quiescenza e obblighi simili	155.160	141.072
2) Per imposte, anche differite	0	0
3) Altri	0	0
Totale fondi per rischi e oneri (B)	155.160	141.072
C) Trattamento fine rapporto	930.890	945.730
D) Debiti		
1) Obbligazioni	0	0
2) Obbligazioni convertibili	0	0
3) Debiti verso soci:	0	0
4) Debiti verso banche:	0	0
5) Debiti verso altri finanziatori	0	0
6) Acconti	1.348.375	1.411.436
di cui esigibili oltre l'eserc. successivo	109.578	86.952
7) Debiti verso fornitori:	1.614.455	1.751.984
di cui esigibili oltre l'eserc. successivo	0	0
8) Debiti rappresentati da titoli di credito	0	0
9) Debiti verso imprese control.	0	0
10) Debiti verso imprese colleg.	0	0
11) Debiti verso controllanti	0	0
12) Debiti tributari	288.239	263.582
di cui esigibili oltre l'eserc. successivo	0	225
13) Debito verso istituti Previd.	273.582	261.197
di cui esigibili oltre l'eserc. successivo	0	0
14) Altri debiti	395.913	421.791
di cui esigibili oltre l'esercizio success.	0	4.600
Totale debiti (D)	3.920.564	4.109.990
E) Ratei e risconti	1.393.161	1.429.163
Totale ratei e riscontri (E)	0	1.429.163
Totale passivo (A+B+C+D+E)	11.669.140	11.947.383
CONTO D'ORDINE:		
Fidejussioni prestate da terzi	71.265	42.214
Beni di terzi in conto deposito	39.821	49.589
CONTO ECONOMICO		
A) Valore della produzione:		
1) Ricavi delle vend. e delle prestaz.	10.006.646	10.562.254
2) Variaz. delle rimanen. di prod. in corso di lavoraz. semilav. e finiti	1.062	10.761
3) Variaz. dei lavori in corso su ordinazione	0	0
4) Incrementi di immobilizz. per lavori interni	0	0
5) Altri ricavi e proventi	121.158	107.701
Totale (A)	10.128.866	10.680.716
B) Costi della produzione:		
6) Mat. prime, sussid., di cons.	1.049.974	1.323.713
7) Per servizi	4.471.945	4.723.969
8) Per godimento di beni di terzi	476.466	474.223
9) Per il personale:		
a) salari e stipendi	2.353.512	2.350.497
b) oneri sociali	693.199	676.647
c) trattam. di fine rapp.	174.541	172.422
d) trattam. di quiescenza e simili	0	0
e) altri costi	200.000	0
10) Ammortamenti e svalutazioni:		
a) amm.to delle immobil. immateriali	35.246	39.686
b) amm.to delle immobil. materiali	234.501	167.358
c) altre svalutaz. delle immobiliz.	0	0
d) svalutaz. dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle disponibilità liquide	7.000	50.000
11) Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	-47.073	-2.777
12) Accantonamento per rischi	0	0
13) Altri accantonamenti	0	0
14) Oneri diversi di gestione	77.660	69.561
Totale B)	9.726.971	10.045.299
Differenza tra valore e costi della produzione (A - B)	401.895	635.417
C) Proventi ed oneri finanziari:		
15) Proventi da partecipazioni	0	0
16) Altri proventi finanziari:		
a) da crediti iscritti nelle immobilizz.	0	0
b) da titoli iscritti nelle immobilizz.	0	0
c) da titoli iscritti nell'attivo circol.	162.733	147.586
d) da proventi diversi dai preced.	7.142	28.508
17) Interessi e altri oneri finanz.	11.791	16.969
17bis) Utili e perdite su cambi	0	-4.831
Totale (15+16 -17) (±17 bis)	158.084	154.294
D) Rettifiche di valore di attività finanziarie:		
18) Rivalutazioni:		
a) di partecipazioni	0	0
b) di immobilizz. finanziarie	0	0
c) di titoli iscritti all'att. circolante	83.822	11.296
19) Svalutazioni:		
a) di partecipazioni	0	0
b) di immobilizz. finanzanziarie	0	0
c) di titoli iscritti nell'att. circolante	4.210	169.874
Totale delle rettifiche (18-19)	79.612	-158.578
E) Proventi ed oneri straordinari:		
20) Proventi con separate indicazioni delle plusvalenze da alienazione	15.832	28.714
21) Oneri, con separata indicazione delle minusvalenze da alienazione e delle imposte relative ad esercizi precedenti	4.834	8.526
Oneri da alienazione immobliz.	0	0
Totale delle partite straordinarie	10.998	20.188
Risultato prima delle imposte	650.589	651.321
22) Imposte sul reddito esercizio	304.852	316.760
di cui imposte correnti	334.099	328.444
di cui imposte differite	0	0
di cui imposte anticipate	-29.247	-11.684
Utile (perdita) dell'esercizio	345.737	334.561

Le risultanze del presente bilancio corrispondono ai saldi delle scritture contabili tenute in ottemperanza alle norme vigenti. (Rizzotti Elena)

EDIZIONI L'INFORMATORE AGRARIO SpA

Prospetto di dettaglio delle voci del bilancio di esercizio al 31.12.2009

RICAVI DELLE VENDITE E DELLE PRESTAZIONI:

Ricavi della vendita di copie.. **€ 5.071.085**

– di cui per abbonamento .... € 5.050.809

Ricavi della vendita di spazi pubblicitari.................. **€ 4.555.823**

Ricavi da altre attività.. **€ 379.738**

ANNUNCI ECONOMICI

Gli abbonati possono disporre di un annuncio gratuito all'anno di circa 25 parole utilizzando il coupon riportato nello «Speciale Servizi e Vantaggi per gli Abbonati» allegato al n. 2/2010 (scrivere il testo a macchina o in stampatello). Annunci successivi sono a pagamento; si prega di utilizzare il modulo pubblicato a pag. 76 del n. 12/2009. Per ulteriori informazioni telefonare allo 045 8057511. La scelta degli annunci da pubblicare è a discrezione dell'editore.

AGRITURISMO E VACANZE

B&B Villa Roberta nel parco dei Castelli Romani per una vacanza nel segno del relax. Per informazioni 340 2616667 - www.villaroberta.it

COUNTRY House Selvapiana Pratella (Caserta). Ideale per rilassarsi nel verde, possibilità di escursioni nei borghi circostanti e al fiume Volturno. Cellulare 334 1210275 - Telefono 081 5563507.

ANIMALI

DISPONIBILI giovani becchi di razza Camosciata allevati in azienda didattica. Telefono 0445 527209 - Cellulare 349 4946124.

AZIENDE AGRICOLE

ACQUISTO piccola azienda agricola in Lombardia o regioni vicine. Esclusivamente da privati con disponibilità a subentro graduale. Cellulare 335 7316437 (ore serali) o mail: acquistoazienda@gmail.com (chiedere di Daniele)

CASE E TERRENI

AL centro delle Marche, a Matelica (Macerata) periferia, vendo villa singola di 130 m² composta da garage seminterrato, cucina rustica, locale pianterreno, appartamento e mansarda. Terreno circostante 855 m², parco verde, ampio spazio adatto per orto e giardino. Per informazioni telefonare al numero 346 5106713 (ore pasti).

VILLASIMIUS (Cagliari). Vendo trivani, primo piano, caposchiera, entrata indipendente, tre fronti, condizionati, coibentati, bagno finestrato, ammobiliati, ampia veranda più balcone, posizione ombreggiata. Per informazioni telefonare al numero 340 7637698.

LAVORO DOMANDE

51ENNE amante animali da cortile offresi per lavori in azienda agricola. Chiedere di Adriano. Telefono 02 97272051 - Cellulare 340 5269885.

MACCHINE AGRICOLE E ATTREZZATURE

SPACCANOCCIOLE rompe 20 kg/ora di nocciole; euro 180. Cellulare 338 7618852.

VENDO serre gemelle Lucchini 14,50x25, gonfiatori e bruciatori, turbine con accessori, rimorchio fisso 5x2,20, 80 quintali, pompa sommersa diametro 110 cm, 7 kW, 2 pollici. Cellulare 335 5876317.

VENDO sgranatrice per mais completa anche di motore elettrico in buone condizioni. Per informazioni telefonare allo 0432 779427.

PRODOTTI

VENDESI bulbi di zafferano e zafferano Dop; San Gavino (Cagliari). Telefono 070 9337520 - Cellulare 333 4912720.

VARIE

PER ragioni di spazio, vendo intera raccolta di Vita in Campagna, dal primo numero del 1983 fino a tutto il 2008. La raccolta si trova in zona San Casciano dei Bagni (Siena). Per informazioni telefonare al numero 333 6774742.

VENDO travi di abete 14x14 cm per 4 metri, tavole 4 cm per 4 metri e misure inferiori. Visibili a Soranzen (Belluno). Per informazioni telefonare al 339 2099414 - E-mail: pk.kanzoi@libero.it

Proposte dalle Aziende per vivere la campagna

Galleria dei PRODOTTI

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

CASORZO:
l'aratro rotante monodisco brevettato

Frutto di lunghi anni di esperienza nel settore delle piccole macchine agricole motorizzate (motoaratori, motozappatrici, motofalciatrici e motocoltivatori); la ditta **Casorzo** presenta il nuovo **aratro rotante a disco**, specifico per i motocoltivatori. Questo prodotto vanta una grande maneggevolezza e richiede poca potenza in paragone alle prestazioni. Il disco effettua un taglio nel terreno lasciando zolle rovesciate, per un effetto disinfestante, con una profondità di lavoro che varia da 20 a 25 cm.

Il motocoltivatore **Casorzo modello Pony** con aratro rotante ad asse reversibile brevettato è disponibile per tutti i motocoltivatori.

Una macchina **Casorzo** facilita notevolmente il compito dell'operatore per le sue caratteristiche di maneggevolezza e funzionalità frutto di una lunga esperienza e di prove eseguite sul campo.

i **CASORZO** - Tel. 0141.991041
E-mail: info@casorzo.it - Internet: www.casorzo.it

Miniserra MS AGRIMEC: un riparo per l'orto di grandi dimensioni

La ditta **Agrimec** di Casazza (BG) propone la **miniserra modello MS**, adatta all'hobbista, per la protezione di orti di medie/grandi dimensioni. È composta da una struttura in tubo d'acciaio zincato del diametro di 32 mm e copertura in polietilene; semplice da installare e da trasportare, viene ancorata al terreno senza bisogno di calcestruzzo, resistendo comunque alle normali sollecitazioni causate da vento e neve. Può essere rivestita con rete antigrandine oppure con film di polietilene triennale; inoltre può essere equipaggiata, a richiesta, con porta a battente e aperture laterali ad avvolgimento in polietilene per la ventilazione. È possibile dotare la serra MS anche di un valido impianto di irrigazione, che può funzionare in automatico. La larghezza della serra va da 2 m fino a 4,5 m. La ditta Agrimec concede lo **sconto del 25%** sull'acquisto della Miniserra MS a tutti gli abbonati di Vita in Campagna che presenteranno la **Carta Verde**.
Promozione valida fino al 30-11-2010.

i **AGRIMEC SNC** - Tel. 035.810747
E-mail: info@agrimec.it - Internet: www.agrimec.it

Elettrosega a batteria **GARDENA CST 2018 LI**: la potenza diventa cordless

Per la potatura dei rami più grossi e duri Gardena propone l'**Elettrosega a batteria CST 2018 Li**, che unisce alla potenza e all'innovazione, il grande vantaggio di una totale libertà di movimento. Estremamente leggera e maneggevole, garantisce il massimo in termini di semplicità d'utilizzo, comfort e sicurezza. L'alta **velocità di rotazione della catena** (4 m/sec.) e l'elevata potenza permettono inoltre delle ottime prestazioni di taglio, con il minimo sforzo. Il suo taglio potente e preciso rende l'attrezzo ideale sia per i lavori di potatura che di rifinitura. L'elettrosega a batteria CST 2018-Li GARDENA è dotata di una potente **batteria ricaricabile agli Ioni di Litio da 18 V / 2,6 Ah** che consente di tagliare fino a 60 ceppi del diametro di 80 millimetri, in modo accurato e preciso. Il tensionamento della catena è facile e non richiede l'utilizzo di attrezzi. La sua maniglia ergonomica garantisce una presa perfetta e sicura in ogni situazione di lavoro. Il dispositivo di sicurezza «quick-stop» consente un arresto della catena entro 0,15 secondi.

i **GARDENA ITALIA SPA** - Tel. 0341.203.111 - E-mail: info@gardenaitalia.it
Internet: www.gardenaitalia.it

ALBRIGI: 13 Ottobre 2010, giornata di caseificazione

Il minicaseificio viene realizzato in due versioni che consentono di personalizzare la propria realtà di Agriturismo inserendo prodotti tipici realizzati dalla lavorazione del latte. **La prima versione** del **Kit mini caseificio** comprende una **caldaia** inox da 65 L dotata di fondo termico, una **vasca inox** con diametro maggiorato per favorire l'affioramento della panna, il **fornello** di riscaldamento (alimentato a GPL o metano) ed una serie di stampi. A corredo dell'impianto è incluso un **termometro** da caseificio ed una guida per facilitare l'uso dell'impianto ed aiutare l'utilizzatore ad ottenere un prodotto DOC selezionando la materia prima e le diverse fasi di lavorazione. La **seconda versione** si differenzia per l'aggiunta della **zangola** per la realizzazione del burro. L'impianto consente di lavorare dai 30 ai 65 L di latte e di ottenere i prodotti finali quali burro, formaggio per una media stagionatura e la ricotta. Il **13 ottobre** presso l'azienda **Albrigi Luigi** srl si terra la **seconda giornata di caseificazione** ad ingresso **gratuito** in compagnia del mastro casaro. Per partecipare viene richiesta la **prenotazione telefonica allo 045.8650250**.

i **ALBRIGI LUIGI SRL** - Tel. 045.8650250 - Fax 045.907316
E-mail: info@albrigiluigi.com - Internet: www.albrigiluigi.com

Un allevamento gestito dalla famiglia

Negli ultimi anni gli italiani si stanno riavvicinando lentamente ad una tradizione genuina fatta di prodotti naturali che vengono direttamente dai propri giardini e dai propri orti. Così, oltre a piccole coltivazioni nei giardini e nei terrazzi, sempre più frequentemente gli italiani riscoprono il valore dell'allevamento di animali da cortile gestito direttamente da loro.

La ditta **Faza** di Roma da oltre 40 anni produce pollai ed accessori per soddisfare i bisogni sia di questi piccoli allevatori che degli allevatori con necessità maggiori. Sempre più spesso infatti gli italiani manifestano il desiderio di gestire un piccolo allevamento per assaporare gusti che il processo industriale ha portato via; i **minipollai Faza** sono la struttura migliore per intraprendere questo percorso. E se l'allevamento diventa più grande, **Faza** propone i suoi pollai Small e Big, oppure il **Breeder Arcanido®**, la grande innovazione per l'allevamento Bio all'aria aperta. Tutti i pollai **Faza** sono mobili e non necessitano di autorizzazione per l'installazione.

i **FAZA SRL**
Tel. 06.9476129 - Fax 06.9476033
E-mail: info@faza.it
Internet: www.faza.it

È tempo di piantare: le rose **MEILLAND**

BMR Rose, vi presenta alcune novità 2010 fra le varietà di rose **Meilland**: sceglietele, acquistatele al miglior prezzo e piantatele subito, per una primavera fiorita. Come potete resistere al fascino strepitoso delle rose **Meilland**? Impossibile: meglio lasciarsi avvolgere, sfogliando il nuovo catalogo 2010/2011.

Se ancora non lo avete, potete richiederlo a BMR Rose, all'indirizzo sotto indicato: vi sarà subito inviato gratuitamente.
Potrete farvi tentare da rose a grandi fiori come le classiche Papa Meilland® Var. Meicesar, Black Baccara® Var. Meidebenne o M.me A. Meilland (la famosa Peace o Gioia). Oppure la divertente Tocade® Var. Meipaga, dai fiori raggruppati rossi e gialli, o Alphonse Daudet® Var. Meirouve, una Romantica da 80 petali per corolla, o altre ancora. Quando avrete scelto, compilate il buono d'ordine che avrete trovato allegato al catalogo. A voi lettori di Vita in Campagna sarà applicato automaticamente uno speciale **sconto del 10%**. Un'occasione unica, da non perdere!

i **BMR ROSE SRL**
Tel. 0184.256203 - Fax 0184.253490
E-mail: info@meilland.it
Internet: www.meilland.it

OSA: caldaie a legna a Fiamma Inversa Serie SV

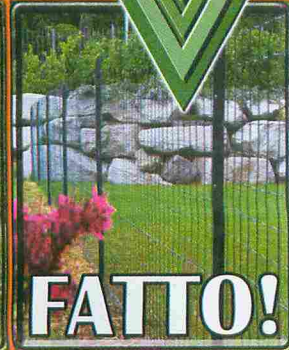
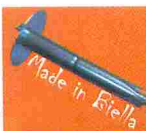
Le caldaie serie **SV Fiamma Blu** sono il risultato di oltre 40 anni di esperienza nel settore del riscaldamento a legna. La combustione a fiamma inversa, a differenza di quella a tiraggio naturale, permette un consumo graduale della legna a vantaggio di una lunga autonomia. Fumi e gas, anziché uscire direttamente dal camino, sono forzati a passare attraverso il braciere incandescente, riducendo al minimo i residui di combustione a vantaggio di un elevato rendimento. Le versioni di questa serie sono due. Il **modello SVS**, con ventilatore premente posto nella parte anteriore della caldaia. L'aria comburente viene spinta in caldaia e la combustione è pressurizzata. All'apertura della porta di carico, il fumo viene deviato e, per effetto del tiraggio naturale, aspirato direttamente dalla canna fumaria. Il **modello SVA** è dotato, invece, di ventilatore in aspirazione installato nella parte posteriore della caldaia. L'aria comburente viene aspirata in caldaia e la combustione avviene in depressione. All'apertura della porta di carico, l'aspiratore entra in funzione e convoglia forzatamente il fumo alla canna fumaria.

i **OSA CALDAIE SRL** - Tel. 045.982044 - Fax 045.8999077 - E-mail: info@osacaldaie.it
Internet: http://www.osacaldaie.it/

TAP TRAP®: il tappo trappola

La Ditta Carello Roberto, produttrice e distributrice del **Tap Trap®** il tappo trappola, si pone come obiettivo, la divulgazione e valorizzazione della tecnica di cattura massale di varie specie di insetti nocivi volanti: vespe, calabroni, lepidotteri, mosche comuni e della frutta ecc. Proponendo un attrezzo che permette la trasformazione di una bottiglia in plastica dell'acqua e l'uso di esche preparate da voi stessi in una **Biotrappola cromotropica alimentare professionale**.

Con la prerogativa di una sicura efficacia, un costo molto contenuto e una buona versatilità, **Tap Trap®** si pone in un'ottica di lotta integrata e biologica, come un'importante se non indispensabile arma nella difesa di frutteti, uliveti, vigneti, allevamenti animali (solo all'esterno), case di campagna, ecc.
Le prossime fiere nelle quali è possibile trovare **Tap Trap®** sono la manifestazione **Fiori Frutta Qualità a Celle Ligure (SV) dal 25 al 26 Settembre e la fiera Orticolario a Cernobbio (CO) l'1-2-3 Ottobre 2010.**

i **CARELLO ROBERTO** - Tel. e Fax: 011.9886840 - Cell. 338.9581489
E-mail: info@taptrap.com - Internet: www.taptrap.com

Seghetto Suracon 210 LC **STOCKER**

Il nuovo seghetto **Suracon 210 LC**, proposto dall'azienda **Stocker**, è ideale per l'hobbista quanto per il professionista. Prodotto con **materiali di alta qualità** e con un design attuale, questo attrezzo arricchisce la gamma degli articoli per la cura del verde. Dotato di lama curva realizzata con trattamento termico mediante impulsi, è caratterizzato da un' eccezionale durata e resistenza delle punte dei denti. La lama del **seghetto Suracon ART. 12521** è realizzata inoltre in uno speciale acciaio cromato ed è lunga 21 cm.

La maniglia ergonomia antiscivolo, grazie all'alta qualità dell'alluminio e del rivestimento in morbida gomma (materiale TPA), assicura una lunga durata oltre che una maneggevolezza sicura e confortevole.

Tutti i pezzi di ricambio sono disponibili e facilmente sostituibili.

Questo, come tutti i prodotti per la cura del verde proposti da Stocker, possono essere acquistati nei migliori garden center e presso i rivenditori specializzati.

Prezzo consigliato al pubblico: 24,72 euro.

i **STOCKER** - E-mail: info@stockergarden.com
Internet: www.stockergarden.com

Telescopio - cannocchiale Novel-60 **STAR NOVEL**

Il telescopio rifrattore per uso astronomico è un ottimo cannocchiale terrestre con ottica acromatica di buona qualità. È consigliato a chi inizia lo studio della volta celeste e desidera avere un articolo completo ed affidabile.

Grazie al prisma raddrizzante incorporato è inoltre adatto per tutte le visioni terrestri e naturalistiche tipiche dei cannocchiali.

Le caratteristiche tecniche sono: diametro di 60 mm, un focale di 700 mm, treppiede in alluminio, oculari Kellner 9 e 20 mm, prisma raddrizzante a 45°, lente Barlow 3X e la montatura è Altazimutale. Inoltre con il telescopio vengono dati in dotazione la borsa morbida per il trasporto ed il manuale «Telescope No Problem» nuovo Orione.

Il prezzo di questo bellissimo telescopio firmato Star Novel è di 95,00 euro Iva compresa.

Per ricevere maggiori informazioni o per conoscere il rivenditore più vicino è possibile contattare direttamente Star Novel al numero: 045.6020750 o inviare una e-mail a: info@starnovel.com

i **STAR NOVEL** - Tel. 045.6020750 - Internet: www.starnovel.com
E-mail: info@starnovel.com

Le **SEMINATRICI** di Bassi Gianluca & C.

La seminatrice manuale Bassi è una **macchina ad alta precisione**, è fornita di un distributore seme formato da un disco alveolato, in grado di seminare tutti i tipi di ortaggi, cereali ed erbe officinali. La macchina è dota-

ta di un tendicatena in cui è possibile cambiare la corona e quindi variare la distanza di semina sulla fila senza intervenire sul distributore seme. Le stegole della seminatrice sono indipendenti dalla macchina: ciò consente all'operatore di inclinarle a seconda delle proprie esigenze senza compromettere la precisione della profondità di semina. Sulla ruota anteriore, è posizionata una molla di pressione regolabile, che permette di comprimere il terreno a seconda delle esigenze di semina. La ruota anteriore, con cuscinetti a sfera, è gommata: ciò permette una maggiore scorrevolezza della macchina sul terreno. La seminatrice è **costruita in alluminio**, materiale zincato e la tramoggia seme è verniciata a forno **garantendo una maggiore qualità e durata nel tempo.**

i **BASSI SEMINATRICI SNC**
Tel. 051.854998 - Fax 051.854042
E-mail: bassiebassi@libero.it
Internet: www.bassiebassi.com

GRILLO: Princess 9

A conferma della volontà di avere macchine sempre più performanti e di alto livello in tutte le sue linee di prodotto, Grillo presenta la nuova **MTZ Princess 9** che sostituisce la precedente in tutti i 4 modelli (monomarcia, 1+1, 2+1 con marcia lenta per aratura e 2+1 con 2 marce per fresatura terreno e fresa pesante). Le caratteristiche tecniche, la funzionalità, l'efficacia e l'affidabilità hanno permesso a questa macchina di raggiungere standard di elevato livello, in grado di sostenere e soddisfare una proposta di qualità anche nel campo delle motozappe cinghia-catena. **Princess 9** non teme confronti: la tecnica costruttiva tipica italiana, la robustezza, la cura dei particolari, il design accattivante e soprattutto la maneggevolezza, la sicurezza e l'affidabilità fanno della nuova **Princess 9** il prodotto top della propria categoria. Non accontentatevi solo del prezzo, ma ricercate la qualità che Vi ripaga nel lavoro e nel tempo.

Venite a scoprirle in dettaglio: **Princess 9 M1, Princess 9 MR, Princess 9 2 MR, Princess 9 2 MR PRO.**

i **GRILLO SPA**
Tel. 0547.633111 - Fax. 0547.632011
E-mail: grillo@grillospa.it
Internet: www.grillospa.it

ZAKANDRA: cippatore

Il **Cippatore Zakandra** possiede una tramoggia di carico del materiale e un tubo di scarico ribaltabili per consentire un migliore trasporto e rimessaggio. La curva del tubo di scarico infatti è orientabile di 360°. Il rullo di alimentazione del materiale è a comando idraulico ed è largo 330 mm. **Il sistema di taglio prevede 4 coltelli in materiale temprato** a cuore disposti su 2 file e il contro coltello è anch'esso in materiale temprato a cuore. L'accesso per la manutenzione è facile e veloce. La **larga tramoggia di carico** del materiale resta aperta fino al rullo di alimentazione che porta alla massa di taglio. Questo consente di inserire anche materiale di volume come cespugli e rami frondosi. Le misure della tramoggia di carico sono: 680 × 550 mm e l'altezza da terra: 1.000 mm. Le ruote frontali sono pneumatiche piroettanti ed hanno un freno integrato ad azione blocca-sblocca, azionabile con un piede. **Zakandra** inoltre è dotata di un dispositivo per la regolazione della velocità di avanzamento, disponibile con anti-stress e di un dispositivo per il blocco d'emergenza. A breve anche con attacco a 3 punti per trattore.

i **AGRINOVA SRL** - Tel. 049.5742645 - Fax 049.5742646
E-mail: agrinova@agrinova-italia.it - Internet: www.agrinova-italia.it

ACQUASANA: 4 vantaggi a costo zero

Per bere, cucinare, igienizzare con acqua pura, leggera, priva di qualsiasi impurità. Sono questi i quattro vantaggi di chi sceglie **Acquasana**. L'acqua Acquasana è disponibile anche fresca e frizzante a piacimento. La gamma di apparecchi **Acquasana** soddisfa qualsiasi tipo di esigenza, con il vantaggio di acquistare direttamente dal produttore. Gli apparecchi sono semplici da installare, anche «fai da te». Grazie all'apparecchio **Osmos 100 Direct** l'affinaggio dell'acqua domestica diventa comodo e fa risparmiare eliminando il consumo di acqua in bottiglia e ottenendo in modo semplice e veloce acqua pura e leggera.
Grazie agli erogatori da sottolavello, sopralavello o da incasso è sempre disponibile acqua fresca, leggera, liscia o gassata.
Richiedete il catalogo e scoprite i quatto vantaggi a costo zero riservati ai lettori della rivista presentando la **carta verde.**

i **ACQUASANA** - Tel. 0171.944684 - Fax. 0171.943025
E-mail: info@acquasana.com - Internet: www.acquasana.com

ITAL-AGRO: stop alle talpe

La talpa, mammifero insettivoro dalle abitudini sotterranee, nella sua continua ricerca di cibo, spesso provoca danni alle piante a causa della costruzione di gallerie nonché per i caratteristici mucchietti di terra riportata in superficie. Nel caso in cui i metodi tradizionali di lotta (uso di repellenti, strumenti ad ultrasuoni, etc.) non riescano ad allontanarle, si consiglia l'impiego di **Rodibait**. **Rodibait** è un agro-farmaco appositamente registrato dal Ministero della Salute per tale impiego. **Rodibait** è costituito da un'esca avvelenata a base di crisalidi, molto appetite dalle talpe ma poco o per nulla dagli animali domestici. Il prodotto è infatti **additivato** con una sostanza **amaricante** che rende l'esca particolarmente sgradita agli animali non target (animali domestici, selvaggina, uccelli). Per ottenere risultati efficaci, occorre posizionare correttamente le esche all'interno delle gallerie. Praticare un foro in prossimità di ogni cumulo e inserire circa 10 gr di prodotto. Terminata l'operazione, rasare i cumuli di terra con un rastrello per monitorare l'intensità della infestazione. Ripetere il trattamento dopo una settimana e comunque non appena si noti la presenza di nuove colonizzazioni. L'efficacia del trattamento si noterà qualche giorno dopo la deposizione delle esche.

i **ITAL-AGRO SRL** - Tel. 0371.71090 - E-mail: ital-agro@ital-agro.it
Internet: www.ital-agro.it

Motoseghe OLEO-MAC: performance e affidabilità

Prodotte da **Emak** (www.emak.it), le **motoseghe Oleo-Mac GS 370, Oleo-Mac GS 410 C e Oleo-Mac GS 410 CX** sono modelli universali destinati a utenti privati esigenti: progettate con tecnologia di classe superiore, queste macchine sono un mix di performance e affidabilità. Le motoseghe Oleo-Mac GS 370-410 CX sono **Burn Right**: montano cioè un motore Euro 2 che, rispetto a un normale due tempi, permette di risparmiare fino al 40% del carburante – con vantaggi in termini di autonomia di lavoro e costi di gestione – e di abbattere dell'80% le emissioni nocive. Leggere e maneggevoli, le motoseghe Oleo-Mac GS 370-410 CX sono poi sinonimo di **affidabilità nel tempo**: merito di soluzioni tecniche come il cilindro in nichel, l'albero e la biella forgiati in acciaio. Importante è anche il contributo della pompa olio automatica in alluminio, che assicura portata nulla al minimo. Sotto il profilo della **semplicità d'uso**, le motoseghe Oleo-Mac GS 370-410 CX dispongono di una bobina digitale con regolazione elettronica, che facilita l'avviamento. Maggiori informazioni sulle motoseghe per uso privato intensivo prodotte da Emak sono disponibili su www.emak.it.

i **EMAK SPA**
Tel. 0522.956611 - Fax. 0522.951555
E-mail: info@emak.it
Internet: www.emak.it

ALTEA: quando la classe non è acqua

Da Altea il vero Stallatico **umificato** concentrato **pellettato**, l'unico garantito privo di semi di erbe infestanti germinabili (tecnologia **Italpollina Spa**), talmente disidratato che non è soggetto né a **impaccamento** né a fermentazioni con sviluppo di odori sgradevoli. L'azoto, il fosforo ed il potassio, unitamente agli acidi umici e fulvici di **Altea Stallatico** garantiscono una nutrizione completa e bilanciata con la formazione di piante vigorose e la produzione di frutta e ortaggi consistenti e ricchi di aromi. **Altea Stallatico** è disponibile nelle pratiche confezioni da 5, 10 e 22,5 kg.

Per ulteriori informazioni richiedere il Nuovo Catalogo Altea a: info@linealtea.com, oppure telefonare al n. 045.6205511.

i **ITALPOLLINA SPA**
Tel. 045.6205511 - Fax. 045.6205555
E-mail: info@italpollina.it
Internet: www.italpollina.it

DECESPUGLIATORI PROFESSIONALI

DS 3800 – DS 4200

Performance
Una resa eccellente in ogni condizione di lavoro, anche la più impegnativa.

Semplicità
Facili nella messa in moto, nell'utilizzo e nella manutenzione.

Comfort
Un nuovo sistema antivibrante e impugnature ergonomiche per garantire un utilizzo sempre confortevole, anche dopo molto ore di lavoro.

Bassi consumi
Economia di esercizio e lunga autonomia di lavoro.

It's an **Emak S.p.A.** trademark Member of the Yama Group
Via E. Fermi, 4 • 42011 Bagnolo in Piano (RE) Italy
Tel. +39 0522 956611 • Fax +39 0522 956800
venditeitalia@efco.it • www.efco.it

our **power**, your **passion**